

Inhalt

- 6 Glutenfrei backen
- 7 Vorwort

- 9 Teige und Massen

- 23 Kuchen, Zöpfe und Stollen
Die Klassiker aus der Kasten- und Gugelhupfform sowie vom Blech; Zöpfe, Käse- und Weihnachtskuchen

- 55 Stückgebäck
»Teilchen« oder Plunder, Muffins, Waffeln und Schmalzgebäck

- 75 Obstkuchen und Obsttorten
Saftige, farbenfrohe Kuchen mit Früchten der Jahreszeiten – mit sahnigen Güssen, Streuseln, Baiserhauben und cremigen Füllungen

- 115 Torten
Noble Klassiker der traditionellen Patisserie und neue Ideen für die festliche Kaffeetafel

- 163 Rouladen und Schnitten
Fein gefüllte Kuchen von der Rolle und portionierte Tortenkunst

- 179 Dessertkuchen
Den Nachbarländern nachempfunden: selbst gebackene Leckereien zum Abschluss eines Menüs

- 195 Weihnachtsgebäck und Kekse
Die Fundgrube für beste Plätzchen und leckeres Teegebäck durchs ganze Jahr: traditionelle und Familienrezepte mit Schwerpunkt Weihnachten

- 233 Brot und Brötchen
Mit luftiger Krume, krosser Kruste und ohne Zusatzstoffe frisch auf den Tisch

- 247 Pizza, Quiche & Fingerfood
Pikante Kuchen und Gebäcke, Ideen mit Käse sowie herzhaftes Kleinigkeiten für Gäste

- 264 Ratgeber
- 272 Glossar
- 273 Register