

Inhalt

Vorwort

Tipps und Tricks

Aromen selbst gemacht – es lohnt sich!

S.7

S.10

S.18

Geblätterter Teig

Blätterteig braucht etwas Übung

Blätterteig-Grundrezept

Mandelschleifen aus Blätterteig

Plunderteig-Grundrezept

Croissants mit Nugat aus Plunderteig

Mille feuille

Holländer Kirschtorte mit Blätterteig

Schweineohren

Pflaumenecken mit Blitzblätterteig

Mohnschnecken

Franzbrötchen aus Plunderteig

Apfelkörnchen aus Blitzblätterteig

S.68

S.69

S.71

S.72

S.74

S.77

S.78

S.80

S.81

S.82

S.84

S.87

Mürbeteig

Mürbeteig – schön knusprig

Schweizer Nusstörtchen (ohne Ei)

Linzer Torte mit Preiselbeeren

Italienische Mandeltörtchen

Birnen-Ingwer-Pie

Kürbiskern-Schnitten

Kleiner Apfel-Schmand-Kuchen

Blumenkekse mit Sti(e)l

Sesamcrumble mit Stachel- und Johannisbeeren

Pink-Grapefruit-Tarte

Beerentartelettes

Käsekuchen-Minis

S.22

S.24

S.27

S.28

S.29

S.30

S.32

S.36

S.37

S.38

S.41

S.42

Brandteig

Brandteig lässt sich wunderbar füllen

Schokoladeneclairs

Profiteroles mit Moccafüllung

Himbeereis-Windbeutel

Apfelbällchen mit Mohn oder Sesam

Churros mit salziger Karamellsauce

Spritzringe

Kleine Schwäne mit Blaubeeren

Flockentorte

S.90

S.92

S.94

S.96

S.97

S.99

S.100

S.102

S.105

Hefeteig

Hefeteig braucht viel Zeit – macht dafür aber nicht viel Arbeit!

Hefezopf-Grundrezept

Zopf mit Nuss-Apfel-Füllung

Frühstücks-Gesichter

Buchteln mit Aprikosenfüllung

Zwetschgendatschi mit Zimtstreuseln

Brioche

Bienenstich-Torte

Frühstücksei mit Quark

Küchel und Kräpfen

Bagels mit Cranberries

S.46

S.47

S.48

S.50

S.52

S.53

S.54

S.59

S.60

S.62

S.66

Biskuit

<i>Biskuit – luftige und leichte Grundlage für viele Tortenklassiker</i>	S.108
<i>Löffelbiskuits</i>	S.109
<i>Passionsfrucht-Charlotte</i>	S.110
<i>Käsesahne-Cupcakes</i>	S.112
<i>Tiramisu-Cupcakes</i>	S.114
<i>Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes</i>	S.115
<i>Johannisbeerbaiser</i>	S.116
<i>Erdbeeroulade</i>	S.118
<i>Petit Fours</i>	S.119
<i>Banana-Josefine-Torte</i>	S.122
<i>Amarenakirsch-Eisbombe</i>	S.124
<i>Schokotörtchen</i>	S.127

Rührteig

<i>Rührteig will gerührt werden</i>	S.130
<i>Himbeer-Cupcakes</i>	S.132
<i>Donauwellen-Cupcakes</i>	S.134
<i>Obsttartelettes</i>	S.136
<i>Birnenkuchen mit Marzipan und Haferflocken</i>	S.137
<i>Englischer Teekuchen</i>	S.138
<i>Kleine Eierlikör-Gugelhupfe</i>	S.141
<i>Müslikuchen im Blumentopf</i>	S.142
<i>Polenta-Orangen-Küchlein</i>	S.144
<i>Haselnuss-Karamell-Rehrücken</i>	S.147
<i>Geburtstagstorte</i>	S.148
<i>Hochzeitstorte</i>	S.150

Weihnachten

<i>Stollen klassisch oder exotisch</i>	S.159
<i>Zarte Walnusskekse</i>	S.160
<i>Tannenbaum und Pudelmütze</i>	S.161
<i>Zimtmonde</i>	S.162
<i>Papas Haferplätzchen</i>	S.164
<i>Kokos-Limetten-Makronen</i>	S.165
<i>Lebkuchen mit Schokolade</i>	S.166
<i>Schoko-Nougat-Cookies</i>	S.168
<i>Pfefferminzkekse</i>	S.169
<i>Früchtebrot</i>	S.170
<i>Lebkuchenhaus</i>	S.172

Reisegebäck

<i>Sachertorten-Schnitten</i>	S.178
<i>Brownies mit Cashewkernen</i>	S.181
<i>Harrods Scones</i>	S.182
<i>Bananen-Kokos-Kuchen</i>	S.184
<i>Seth's New York Cheesecake</i>	S.186
<i>Cannelés</i>	S.188
<i>Erdnuss-Schoko-Kleckse</i>	S.190
<i>Mohnkuchen</i>	S.191
<i>Apfelstrudel oder -täschchen</i>	S.192
<i>Karottenkuchen</i>	S.196

Pimp Your Cake

<i>Die schönsten Dekorationen einfach selbst machen</i>	S.201
---	-------

<i>Register</i>	S.204
-----------------	-------

<i>Dank, Impressum</i>	S.208
------------------------	-------