

# Inhalt

## 5 **Köstliche Kuchen vom Blech**

- 6 Backen mit System und Erfolg
- 6 Darauf kommt es an
- 7 Backbleche vorbereiten
- 7 Basis-Ausstattung
- 9 Hauptakteure beim Backen
- 10 Grundlegende Tipps, damit  
der Blechkuchenteig gelingt
- 12 Wissenswertes über den  
Backofen
- 13 Hilfe, mein Kuchen klebt  
an der Form!
- 13 Das sollten Sie wissen
- 14 Pannen beim Backen
- 15 Süße Honigkunde zum Backen
- 15 Kirschen
- 15 Mohn
- 16 Schokolade
- 16 Gelatine
- 17 Zitronensaft gewinnen
- 18 Staubzuckerdekor
- 18 Mit Kokosflocken verzieren
- 19 Weinharmonie

## 87 **Kleines Küchenlexikon**

- 87 Ländertypische  
Bezeichnungen

## 88 **Register**

20

### **Hauskuchen**

---

34

### **Tarten**

---

38

### **Gefüllte Kuchen**

---

48

### **Glasierte Kuchen**

---

60

### **Topfen- und Ricottakuchen**

---

66

### **Vollkornkuchen**

---

72

### **Obstkuchen**

---