

Inhalt

<i>Vorwort</i>	3
----------------------	---

Ratgeber

Rund ums Backen.	4
Der Rührteig (Grundrezept)	6
Der Biskuitteig (Grundrezept für Wiener Biskuit).	8
Der Hefeteig (Grundrezept).	10
Der Mürbeteig (Grundrezept).	12
Der Quark-Öl-Teig.	13

Die Kuchenrezepte

Schwierigkeitsgrad 1.	14
<i>Schnell gebacken, mit wenigen Zutaten</i>	
Schwierigkeitsgrad 2.	50
<i>Wenig Aufwand, mit Guss, Belag oder Füllung</i>	
Schwierigkeitsgrad 3.	72
<i>Braucht etwas mehr Zeit, mit Belag, Guss und / oder Füllung</i>	

<i>Register</i>	80
-----------------------	----