

# Inhalt

## Vorwort ..... 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<br/>und/oder Füllung</i> |    |

## Register ..... 80