

INHALT

10 Mise en Place

Die Grundlagen. Was Sie alles brauchen, wie Sie Enttäuschungen vermeiden und wie Sie mit ihnen umgehen, falls doch etwas schiefgehen sollte.

56 Viennoiserie

Was man zum Frühstück backen kann.

90 Brot

Aus Sauerteig, mit Hefe, Backpulver, Natron oder Bier.

146 Cake

Alles, was fluffigem, süßem Brot ähnelt und aus Eiern, Mehl, Zucker, Butter oder Öl gemacht wird.

190 Bars & Slices

Kuchen und Blechkuchen, die gut in Stücke und Scheiben geschnitten werden können.
Ideal für große Gruppen.

212 Cookies

Kekse, Plätzchen und Gebäck zum Tee.

250 Pie

Kuchen und Pasteten, die aus Teig mit Füllung bestehen. Herzhaft oder süß.

322 Torten

Festlich und süß, gerollt oder gestapelt und oft extra verziert.

344 Patisserie

Alles, was in keines der anderen Kapitel passte: Ist es Gebäck? Ist es Nachtisch?
Auf jeden Fall superlecker!

364 do not forget the dog

Mein Hund kommt nie zu kurz.

371 Register