

Inhalt

DIE HEISSEN BACKTRENDS	7
TIPPS & TRICKS RUND UMS BACKEN	8
 DONUTS – AUF DIE AMERIKANISCHE TOUR Donuts kann man aus Hefe- oder Rührteig herstellen. Beide Teige werden ausgerollt, ausgestochen und frittiert oder im Donut-Blech, einer Variante des Muffinblechs, gebacken. Für alle Donuts gilt: Die Glasur ist ein Muss, die Füllung ein Kann.	 12
 CRONUTS – EINE RUNDE SACHE Der Cronut – die Kreuzung aus Croissant und Donut – hat Blättriges vom Hefe-Blätterteig des Croissants und die kringelige Form des Donut. Dafür wird der Teig wie für Croissants zubereitet, dann geformt, frittiert, gefüllt und garniert.	 36
 BAGELS – SÜSS UND PIKANT Der Bagel wird aus Hefeteig bereitet, in Wasser getaucht und dann gebacken. Durch das Eintauchen in heißes Wasser tritt die Stärke an die Oberfläche; im Ofen sorgt sie dafür, dass sich die Poren schließen und eine schöne Kruste entsteht.	 58

CROGELS – AUSSEN KNUSPRIG, INNEN WEICH 68
Wie beim Bagel wird auch der Rohling des Crogel
– einer Kreuzung aus Croissant und Bagel – in
Wasser vorgegart und anschließend gebacken.
Und so ist dieses Gebäckstück außen besonders
knusprig und innen köstlich weich.

BRUFFINS – EINE KLEINE MAHLZEIT 80
Der Bruffin, die Kreuzung aus Brioche und Muffin,
wird aus einem lockeren, fettreichen Hefeteig
zubereitet und in einer Muffinform gebacken. In
den Teig lassen sich süße und herzhafte Zutaten
einrollen. Danach heißt es für ihn: ab ins Blech.

REZEPTREGISTER	94
ÜBER DIE AUTORIN	95
IMPRESSUM	96