

- 4 Danksagung
- 5 Vorwort

6 Einleitung

Allgemeine Informationen zum Thema Backen

16 Kapitel 1

Typische Spezialitäten aus Österreich

- 17 Reindling nach Backprofi-Art
- 20 Walnuss-Reindling
- 22 Apfel-Reindling
- 24 Steirer-Reindling
- 26 Marzipan-Reindling
- 28 Beugerln nach Art des Backprofis
- 30 Bio-Nussbeugerln
- 32 Bio-Mohnbeugerln
- 34 Bio-Marzipan-Mandelbeugerln
- 36 Bio-Kokos-Walnuss-Gugelhupf
- 39 Bio-Buttermilchzopf
- 41 Bio-Brioche-6er-Striezel (Zopf)
- 45 Bio-Mandelkranz
- 47 Nusspotitze
- 50 Mohnpotitze
- 52 Bio-Schoko-Käfer
- 54 Bio-Linzer Kipferln
- 56 Gedeckter Bio-Apfelkuchen
aus Mürbteig
- 59 Bio-Brandteigkrapferln
(Profiteroles)
- 62 Brandteigringe
- 64 Eclairs

66 Kapitel 2 In Fett Gebackenes

- 67 Bio-Bauernkrapfen
- 70 Gebackene Mäuse
- 73 Bio-Topfenbällchen
- 76 Bio-Strauben aus Krapfenteig

80 Kapitel 3 Spezialgebäck im Jahreslauf • Ostern • Allerheiligen • Weihnachten

- 81 Bio-Osterkranz
- 84 Steirisches Bio-Osterbrot
- 86 Bio-Butterpinzen
- 88 Bio-Brioche-Osterbrot
- 90 Bio-Allerheiligenstriezel
(4er-Zopf)
- 93 Steirisches Bio-Kletzenbrot
- 96 Bio-Topfenstollen
- 99 Bio-Weihnachtsstollen
- 102 Bio-Marzipanstollen mit
Cranberries und Marillen

104 Kapitel 4 Feingebäck aus Blätterteig

- 105 Allgemeines zum Blätterteig
- 106 Backprofis Bio-Blätterteig
- 108 Bio-Apfeltaschen
- 110 Bio-Marillengolatschen
- 112 Bio-Nougatecken
- 114 Bio-Zwetschkengolatschen

116 Kapitel 5 Feingebäck aus Plunderteig

- 117 Allgemeines zum Plunderteig
- 118 Backprofis Bio-Plunderteig
- 120 Bio-Buttercroissants
- 122 Bio-Plunder-Schokoschnecken
- 124 Bio-Früchteplunder
- 126 Bio-Topfen-Limetten-Stangerln

128 Kapitel 6 Strudel-Variationen

- 129 Allgemeines zum Thema Strudel
- 130 Backprofis Bio-Apfelstrudel
- 133 „Angeschnittener“
Pistazienstrudel aus Germteig
- 136 Backprofis Bio-Topfen-
Heidelbeer-Strudel
- 138 Kirschenstrudel aus
Topfenblätterteig
- 141 Mürbteigstrudel mit
Weintraubenfüllung