

# Inhalt

- 6    Glutenfrei backen
- 7    Vorwort
  
- 9    Teige und Massen
  
- 23  Kuchen, Zöpfe und Stollen  
    Die Klassiker aus der Kasten- und Gugelhupfform sowie  
    vom Blech; Zöpfe, Käse- und Weihnachtskuchen
  
- 55  Stückgebäck  
    »Teilchen« oder Plunder, Muffins, Waffeln und Schmalzgebäck
  
- 75  Obstkuchen und Obsttorten  
    Saftige, farbenfrohe Kuchen mit Früchten der Jahreszeiten – mit  
    sahnigen Güssen, Streuseln, Baiserhauben und cremigen Füllungen
  
- 115 Torten  
    Noble Klassiker der traditionellen Patisserie und neue Ideen für  
    die festliche Kaffeetafel
  
- 163 Rouladen und Schnitten  
    Fein gefüllte Kuchen von der Rolle und portionierte Tortenkunst
  
- 179 Dessertkuchen  
    Den Nachbarländern nachempfunden: selbst gebackene  
    Leckereien zum Abschluss eines Menüs
  
- 195 Weihnachtsgebäck und Kekse  
    Die Fundgrube für beste Plätzchen und leckeres Teegebäck durchs  
    ganze Jahr: traditionelle und Familienrezepte mit Schwerpunkt  
    Weihnachten
  
- 233 Brot und Brötchen  
    Mit luftiger Krume, krosser Kruste und ohne Zusatzstoffe frisch  
    auf den Tisch
  
- 247 Pizza, Quiche & Fingerfood  
    Pikante Kuchen und Gebäcke, Ideen mit Käse sowie herzhaftes  
    Kleinigkeiten für Gäste
  
- 264 Ratgeber,
- 272 Glossar
- 273 Register