

# 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 Obstkuchen  
Saftige, farbenfrohe Kuchen mit Früchten der Jahreszeiten – mit sahnigen Güssen, Streuseln, Bäiserhauben 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 herzhafte Kleinigkeiten für Gäste
- 264 Ratgeber
- 272 Glossar
- 273 Register