

INHALT

Süßes Brot – meine Leidenschaft	4
Zutaten	6
Wissenswertes über Hefe	8
Backformen & Co.	10

Aus Liebe zum Hefeteig

Grundrezept für süßen Hefeteig	14
Klassischer Brioche-Laib	16
Mohn-Brioche-Wecken	18
Orangenbuchten	20
Cinnamon-Rolls mit Frischkäsegglasur	22
Kärntner Reindling	24
Schokoladenlaib	26
Birnen-Karamell-Striezel	28
Süßes Mandel-Toastbrot	30
Chocolate-Chip-Zupfbrot	32
Nuss-Nougat-Babka	34
Baba au Rhum mit Cranberrys	36
Fruchtige Franzbrötchen	38
Swirl-Bread mit Zimt und Rosinen	40
Buttermilchbrötchen mit Pfirsichkonfitüre	42

Quickbread

Was ist Quickbread?	46
Grundrezept für Quickbread	48
Quickbread „Very Berry“	50
Bananenbrot	52
Coffee-Cake-Quickbread	54
Zucchinibrot	56
Irish Soda-Bread	58
Blaubeer-Quickbread	60
Kokos-Limetten-Quickbread	62

Für besondere Anlässe

Warum Hefeteig verschenken?	66
Dreikönigskuchen	68
Osterpinze	70
Hot Cross Buns	72
Allerheiligen-Striezel	74
Krampus	78
Früchtebrot	80
Christstollen mit Haselnüssen	82
Panettone al cioccolato	84
Brotbackmischung zum Verschenken	86

Vollkorn voraus

Grundrezept für süßen Vollkornhefeteig	90
Vollkorn-Mohnstrudel	92
Vollkornlaib mit Honig und Haferflocken	94
Dinkelbrioches	96
Vollkorn-Challa	98
Vollkornzupfbrot mit Gewürzen	100
Vollkornkranz mit Blaubeeren	102

Toppings und Leckeres aus Resten

Honigbutter	106
Schnelle Konfitüren	108
Haselnuss-Schoko-Aufstrich	110
Erdnuss- und Mandel-Mus	112
Cookie-Butter	114
Apfel-Brotpudding mit Nüssen	116
French Toast mit Zimt	118

Erste Hilfe bei Hefeteigproblemen	120
Impressum / Über den Autor	128