

Inhaltsübersicht

Seite

Vorwort	4
-------------------	---

Allgemeine Backregeln

Zweckmäßige Geräte	5
Backhitze, Backzeit und das richtige Einschieben des Backgutes bei Backöfen ohne und mit Temperaturregler	5-7

Rezeptteil

A. Rührteig	8
Die Herstellung des Teiges und das Backen	8
Gebäcke in Formen	12
Kuchen auf dem Blech	25
Kleingebäck	27
Gebäcke im Waffeleisen	30
 B. Knetteig	 31
Die Herstellung des Teiges und das Backen	31
Geformte Kuchen und Brot	36
Gebäcke in Springformen	42
Kuchen auf dem Blech	50
Kleingebäck	53

	Seite
C. Biskuitteig	70
Die Herstellung des Teiges und das Backen	70
Kuchen	74
Torten	79
Rollen und Schnitten	108
Kleingebäck	116
D. Brandteig	119
Die Herstellung des Teiges und das Backen	119
E. Fettgebackenes	125
F. Weihnachtsgebäcke	129
Honiggebäcke	129
Knetteiggebäcke	137
Gebäcke mit schaumig geschlagenem Ei oder Erweiß	141
G. Hefengebäcke	146
H. Füllungen und Güsse für Kuchen, Torten und Kleingebäck	150
Füllungen	150
Zuckergüsse	154
Güsse zum Überbacken	157
Gekochte Güsse für Obsttorten	158