

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 Eiweiß | 141 |
| | |
| G. Hefegebäcke | 146 |
| | |
| H. Füllungen und Güsse für Kuchen, Torten und Kleingebäck | 150 |
| Füllungen | 150 |
| Zuckergüsse | 154 |
| Güsse zum Überbacken | 157 |
| Gekochte Güsse für Obsttorten | 158 |