

Einleitung

Backen mit dem Thermomix? Klar! Ganz können Sie auf den Ofen nicht verzichten, aber alles, was zuvor geschieht, erledigen »Thermi« und Co. ganz großartig! 6

Mürbeteig

Das Geheimnis eines knusprigen Kuchenbodens oder Omas leckerer Butterplätzchen? Butter, Zucker und Mehl. Mehr braucht es nicht. Daraus entsteht Gebäck, das jedes Herz höher schlagen lässt 20

Hefeteig

Lauwarm? Wie warm ist lauwarm? Ihr Thermomix kennt die optimale Temperatur. 37 °C und dem perfekten Hefeteig steht nichts mehr im Weg 54

Blätterteig

Buttrig und blättrig soll er sein. Das gelingt mit eiskalten Zutaten und dem richtigen Ausrollen und Falten 80

Quark-Ölteig

Der ideale Teig, wenn es wirklich schnell gehen soll. Alle Zutaten im Mixtopf vermischen, ausrollen, backen und schmecken lassen 94

Biskuitteig

Ein luftig aufgegangener Biskuit ist die Basis für opulente Torten. Diese Königsdisziplin übernimmt Ihr Thermomix mit Leichtigkeit 106

Sandmasse

Der Allround-Kuchen für jede Gelegenheit. Ob süß oder herzhaft. Schauen Sie gleich in die Rezepte, die Geling-Garantie geben wir Ihnen mit dazu 124

Brandmasse

Aufkochen, rühren, abbrennen, Eier unterschlagen, Konsistenz prüfen? Klingt schwierig? Mit unseren Rezepten und Tipps machen Sie jedem Bäcker Konkurrenz 146

Eiweissmasse

Träume sind Schäume! Der Thermomix schlägt Eiweiß mit Zucker perfekt auf, Form und Aromen bleiben Ihnen überlassen. Rezepte? Am besten gleich loslegen! 160

Brot & Brötchen

Brot-Kult(ur) ist kein Trend, sondern echtes Kulturgut. Genießen Sie ab sofort selbst gebackenes Brot..... 168

Dank..... 186

Register..... 189

Impressum.....191