

Inhalt

Vorwort	5	Wiener Apfelkuchen	62
Vegan backen?	6	Aprikosen-Streusel-Kuchen	64
Backzutaten	7	Kirschkuchen	66
Öle und Fette	8	Nektarinenmohnkuchen	68
Mehl und Zucker	9	Marmorkuchen	70
Selbstgemachte Aromen	11		
Selbstgemachte Konfitüre	12	Süßes aus Hefeteig	
Grundausrüstung zum Backen	13	Omas Streuselkuchen	72
Backformen und Backbleche	16	Zimtschnitte	74
Ein letztes Wort, bevor es losgeht	17	Kirsch-Vanillestrudel	76
		Johannisbeer-Streuselküchle	78
Schokoladenträume		Bienenstich	80
Amarenamuffins	18	Friesische Mandelschnitte	83
L'amour du Chocolat	20	Rhabarberschnitte	86
Schoko-Bananencupcakes	22	Zwetschgendatschi	90
Schoko-Erdnusstaler	24	Feiner Hefezopf	92
Tarte aux Bananes et Chocolat	26		
Schoko-Walnussbrownies	30	Salziges aus Hefeteig & Co	
		Brioche	94
Frisch und sommerlich		Sesamkringel	96
Vanilleblauberecupcakes	32	Dinkelvollkornseelen	98
Himbeercupcakes	34	Briegelstangen	100
KIKOBA	36	Oliven-Rosmarinbrot	102
Himbeer-Limettenraum	38	Focaccia	104
Berrycatessen	40	Gemüsequiche	106
Pêche Melba	42		
Himbeerwölkchen	44	Tipps & Tricks	
Tortendekor Ombre-Vintagestyle	47	Keine Angst vor Hefeteig	108
Berries & Roses	48	Teige teilen und formen	109
		Knoten und Kringel aus Hefeteig	110
Allerlei Feines		Mürbeteig	111
Kokos-Dattel-Konfekt	52	Torten & Backzeiten	112
Madeleines	54	Schokoraspel selber machen	113
Müslis	56	Muffins & Co	114
Zwetschgenbuchteln	58		
Belgische Waffeln	60	Danke!	115
		Meine Notizen	116