

INHALT

Die Geschichte des Backens	8
Glossar	10
Backwerkzeug	16
Köstliches zu Kaffee und Tee	22
Kuchen und Torten	40
Plätzchen	76
Teilchen	98
Süße Pies und Pasteten	110
Herzhaftes Gebäck	140
Brot	160
Festtagstorten	196
Register	217

GRUNDWISSEN UND TIPPS

TEEBRÖTCHEN – SCONES	24
MUFFINS	28
BACKFORMEN	42
RÜHRKUCHEN	44
FRÜCHTEKUCHEN	70
PLÄTZCHEN-BASICS	78
BAISERS	94
MÜRBETEIG	112
BLÄTTERTEIG	114
BRANDTEIG	116
PIES UND KUCHEN	142
QUICHES	148
PIKANTE SNACKS	156
ALLES ÜBER BROT	162
WEITER IM TEIG	164
BRÖTCHEN	174

WAS IST PASSIERT?

MUFFINS, FRIANDS, SCONES	34
RÜHRKUCHEN, FRÜCHTEKUCHEN	46
PLÄTZCHEN, BAISERS	80
MÜRBE-, BLÄTTER-, STRUDEL-, BRANDTEIG	118
HEFE, WEISSBROT, FOCACCIA, PIZZA	166