

INHALT

6 Rezeptübersicht

9 Vorwort

216 Umrechnungstabelle

218 Bäckerlatein

223 Die Autorin

THEORIE

12 Backwerkzeug

16 Zutaten: vegane Alternativen

18 Tipps zum Ausrollen des Teigs

30 Tipps zum süßen Hefeteig

80 Tipps zum Frittieren

96 Tipps zum Glasieren

116 Tipps zum Plunderteig

144 Tipps zum Blätterteig

184 Tipps zum Strudelteig

GRUNDREZEPTE

25 Süßer Hefeteig Nr. 1

27 Süßer Hefeteig Nr. 2

29 Süßer Hefeteig Nr. 3

79 Berlinerteig

95 Donutteig

112 Plunderteig

140 Blitz-Blätterteig

183 Strudelteig

202 Mandelmasse

203 Nussfüllung

204 Birnenweggen-Einlage

205 Veganer Schlagrahm

206 Vanillepudding

208 Konfitüre

209 Schokoladenglasur

210 Krokant-Nougat

211 Back-Krokant

212 Vanillezucker

213 Semmelbrösel