

Was ist Baking Science? 10

Warum ist Wasser die wichtigste (und meist-unterschätzte) Backzutat?	12
<i>Orangen-Frischkäse-Kuchen</i>	15

Halt und Struktur 16

Zutaten zum Stabilisieren des Gebäcks

Die Wissenschaft von Mehl und seiner Verwendung	17
<i>Cookie-Creme-Torte</i>	19

Die Funktionen von Eiern beim Backen	22
<i>Karamellisierte Bananen-Blondies</i>	24
<i>Limettenmousse</i>	29

Stärke und andere Zutaten als Bindemittel beim Backen	30
<i>Buttercreme</i>	32

Die Konsistenz von Mürbeteig verbessern – mit Stärke	33
<i>Galette mit Butternutkürbis und karamellisierten Zwiebeln</i>	34

Die Geheimzutat für standfeste Sahne	36
<i>»Karamellisierte« Schlagsahne</i>	39

Lockerung und Feuchtigkeit 41

Zutaten für die ideale Konsistenz des Gebäcks

Fett: Der Schlüssel zur perfekten Konsistenz	42
<i>Haselnuss-Schoko-Küchlein</i>	44

Belüften des Teigs – für traumhaft lockeres Gebäck	45
<i>Orangen-Sesam-Kuchen</i>	47

Butter oder Öl – wann welches Fett besser ist	48
<i>Schoko-Kirsch-Poptarts</i>	49

Auswahl des besten Öls zum Backen	52
<i>Schoko-Pancakes mit Olivenöl</i>	53
<i>Dreifach-Kokoskuchen</i>	56

Was Sie über Zucker noch nicht wussten	58
<i>Einfache Rosenwasser-Götterspeise</i>	60
<i>Kaffee-Blondies mit gebräunter Butter</i>	63

Was ist Säure und welche Funktionen hat sie beim Backen?	64
<i>Einfacher Blaubeerkuchen</i>	66
<i>Weiche Double-Chocolate-Chip-Cookies</i>	69

Geben Sie Ihrem Gebäck Auftrieb – mit Backtriebmitteln!	70
<i>Nussiges Brot</i>	72
<i>Cookies für den Fernsehabend</i>	77
<i>Meine Lieblings-Donuts</i>	80

Temperatur

*Die Kraft, durch die Zutaten sich
in Gebäck verwandeln*

So bekommt Ihr Cheesecake keine Risse	84
<i>Konfetti-Cheesecake</i>	85
Cheesecake 2.0 – eine Geschmacksexplosion!	88
<i>Baskischer Käsekuchen mit gebranntem Honig</i>	91
Perfekten Karamellgeschmack zaubern	92
<i>Cupcakes für Karamellfans</i>	93
Supersaftige Kuchen – mit Sirup	96
<i>Pekannusskuchen mit Ahornsirup</i>	97
Das Geheimnis perfekter Madeleines	100
<i>Orangenblüten-Pistazien-Madeleines</i>	102
Tipps für den ultimativen Schokoladengeschmack	103
<i>Himmliche Schokoladen-Cupcakes</i>	106
Kreisrunde Plätzchen backen	107
<i>Klassische Erdnuss-Cookies</i>	110
Exkurs: Hitze vs. Kälte	111
<i>Strawberry-Shortcake-Stieleis</i>	113

82 Die Erfolgsformeln 114

*Gelungenes Gebäck dank
wissenschaftlichem Know-how*

Gehaltvolle Pfund- und Rührkuchen	116
<i>Mandel-Schokoladen-Pfundkuchen</i>	118
Klassischer Biskuit und Butterbiskuit	119
<i>Erdbeer-Pfirsich-Biskuit-Cupcakes</i>	121
Hauchzarter Chiffonkuchen	122
<i>Orangen-Chiffonkuchen</i>	124
Luftiger Angel Cake	125
<i>Erdbeer-Angel-Cake</i>	127
Luftiger Eischnee und Baisermassen	128
<i>Baiserwölkchen mit Karamellfüllung</i>	131
Saftige Sodabrote und Muffins	133
<i>Schnelles Erdnussbrot</i>	134
Garantiert lockere Scones und Biscuits	136
<i>Aprikosen-Scones mit weißer Schokolade</i>	139
Der perfekte Pie-Teig (Mürbeteig)	140
<i>Zartblättriger Pie-Teig (Mürbeteig)</i>	142
Plätzchen – ein Rezept, viele Variationen	144
<i>Erdbeer-Spitzbuben</i>	145
Ganache für alle Gelegenheiten	148
<i>Schokoladen-Ganache</i>	150
Cremiger Eieguss und Cremes mit Ei	151
<i>Lachsquiche mit Parmesan</i>	152
Alltagsbrote	155
<i>Schokoladenbrot</i>	159

Alles zusammen 161

*Erzielen Sie mit Ihrem neu erworbenen
Fachwissen noch bessere Backergebnisse!*

Perfekte Cupcakes	162
<i>Bananen-Cupcakes mit Kaffee-Frosting</i>	164
Die ultimative Schichttorte	166
<i>Pistazien-Sahne-Torte mit weißer Schokoladensahne</i>	168
Knusprige oder weiche Plätzchen?	171
<i>S'Mores-Biscotti</i>	173
Last-Minute-Kuchen	
mit Zutaten aus dem Vorrat	175
<i>Chai-Gewürzkuchen mit Frischkäse-Topping</i>	176
Meine liebsten Chocolate-Chip-Cookies	179
<i>Chocolate-Chip-Cookies mit gebräunter Butter</i>	180
Köstliche Challa (Zopfbrot)	181
<i>Challa – traditioneller jüdischer Hefezopf</i>	182
Quellen	185
Dank	185
Über die Autorin	186
Register	187