

# Was ist Baking Science? 10

Warum ist Wasser die wichtigste (und meist-  
unterschätzte) Backzutat?

*Orangen-Frischkäse-Kuchen* 12  
15

# Halt und Struktur 16

*Zutaten zum Stabilisieren des Gebäcks*

Die Wissenschaft von Mehl und seiner  
Verwendung

*Cookie-Creme-Torte* 17  
19

Die Funktionen von Eiern beim Backen

*Karamellierte Bananen-Blondies* 22  
*Limettenmousse* 24  
29

Stärke und andere Zutaten als Bindemittel  
beim Backen

*Buttercreme* 30  
32

Die Konsistenz von Mürbeteig verbessern –  
mit Stärke

*Galette mit Butternutkürbis und* 33  
*karamellisierten Zwiebeln* 34

Die Geheimzutat für standfeste Sahne

»Karamellierte« Schlagsahne 36  
39

# Lockerung und Feuchtigkeit 41

*Zutaten für die ideale Konsistenz des Gebäcks*

Fett: Der Schlüssel zur perfekten Konsistenz 42

*Haselnuss-Schoko-Küchlein* 44

Belüften des Teigs –  
für traumhaft lockeres Gebäck 45

*Orangen-Sesam-Kuchen* 47

Butter oder Öl – wann welches Fett besser ist 48

*Schoko-Kirsch-Poptarts* 49

Auswahl des besten Öls zum Backen 52

*Schoko-Pancakes mit Olivenöl* 53  
*Dreifach-Kokoskuchen* 56

Was Sie über Zucker noch nicht wussten 58

*Einfache Rosenwasser-Götterspeise* 60  
*Kaffee-Blondies mit gebräunter Butter* 63

Was ist Säure und welche Funktionen  
hat sie beim Backen? 64

*Einfacher Blaubeerkuchen* 66  
*Weiche Double-Chocolate-Chip-Cookies* 69

Geben Sie Ihrem Gebäck Auftrieb –  
mit Backtriebmitteln! 70

*Nussiges Brot* 72  
*Cookies für den Fernsehabend* 77  
*Meine Lieblings-Donuts* 80

# Temperatur

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

# 82 Die Erfolgsformeln 114

*Gelungenes Gebäck dank  
wissenschaftlichem Know-how*

---

<b>So bekommt Ihr Cheesecake keine Risse</b>	<b>84</b>	<b>Gehaltvolle Pfund- und Rührkuchen</b>	<b>116</b>
<i>Konfetti-Cheesecake</i>	85	<i>Mandel-Schokoladen-Pfundkuchen</i>	118
<b>Cheesecake 2.0 – eine Geschmacksexplosion!</b>	<b>88</b>	<b>Klassischer Biskuit und Butterbiskuit</b>	<b>119</b>
<i>Baskischer Käsekuchen mit gebranntem Honig</i>	91	<i>Erdbeer-Pfirsich-Biskuit-Cupcakes</i>	121
<b>Perfekten Karamellgeschmack zaubern</b>	<b>92</b>	<b>Hauchzarter Chiffonkuchen</b>	<b>122</b>
<i>Cupcakes für Karamellfans</i>	93	<i>Orangen-Chiffonkuchen</i>	124
<b>Supersaftige Kuchen – mit Sirup</b>	<b>96</b>	<b>Luftiger Angel Cake</b>	<b>125</b>
<i>Pekannusskuchen mit Ahornsirup</i>	97	<i>Erdbeer-Angel-Cake</i>	127
<b>Das Geheimnis perfekter Madeleines</b>	<b>100</b>	<b>Luftiger Eischnee und Baisermassen</b>	<b>128</b>
<i>Orangenblüten-Pistazien-Madeleines</i>	102	<i>Baiserwölkchen mit Karamellfüllung</i>	131
<b>Tipps für den ultimativen Schokoladengeschmack</b>	<b>103</b>	<b>Saftige Sodabrote und Muffins</b>	<b>133</b>
<i>Himmlische Schokoladen-Cupcakes</i>	106	<i>Schnelles Erdnussbrot</i>	134
<b>Kreisrunde Plätzchen backen</b>	<b>107</b>	<b>Garantiert lockere Scones und Biscuits</b>	<b>136</b>
<i>Klassische Erdnuss-Cookies</i>	110	<i>Aprikosen-Scones mit weißer Schokolade</i>	139
<b>Exkurs: Hitze vs. Kälte</b>	<b>111</b>	<b>Der perfekte Pie-Teig (Mürbeteig)</b>	<b>140</b>
<i>Strawberry-Shortcake-Stieleis</i>	113	<i>Zartblättriger Pie-Teig (Mürbeteig)</i>	142
		<b>Plätzchen – ein Rezept, viele Variationen</b>	<b>144</b>
		<i>Erdbeer-Spitzbuben</i>	145
		<b>Ganache für alle Gelegenheiten</b>	<b>148</b>
		<i>Schokoladen-Ganache</i>	150
		<b>Cremiger Eierguss und Cremes mit Ei</b>	<b>151</b>
		<i>Lachsquiche mit Parmesan</i>	152
		<b>Alltagsbrote</b>	<b>155</b>
		<i>Schokoladenbrot</i>	159

# Alles zusammen 161

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

---

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