

# *Sie finden in diesem Buch*

## *Wichtige Grundrezepte und Tips*

- 9 Der Hefeteig
- 11 Der Rührteig
- 12 Der Blätterteig
- 16 Der Mürbeteig
- 17 Der Brandteig
- 18 Der Ausbackteig
- 19 Der Strudelteig
- 19 Der Biskuitteig
- 21 Die Baisermasse
- 21 Formen, Rollen, Flechten
- 24 Für den Start in die Praxis

## *Party-Gebäck für viele*

- 86 Knusperkleine Snacks
- 88 Herzhaftes vom Blech
- 90 Pizza-Varianten

## *Backen für Familienfeste*

- 94 Für den Kindergeburtstag
- 98 Kein Festtag ohne Kuchen
- 100 Die Torte zur Hochzeit

## *Menü-Gebäck mit Tradition*

- 102 Beliebte Begleiter
- 104 Pastete und Pastetchen
- 106 Gebackene Desserts

## *Wenn Gäste kommen*

- 26 Beliebte Obstkuchen
- 34 Die feinen Kuchen zum Kaffee
- 44 Sonntags-Torten
- 56 Für den Teilchen-Teller
- 72 Das schmeckt zum 5-Uhr-Tee
- 80 Gebäck zu Bier und Wein

## ***Große Weihnachtsbäckerei***

- 112 Backbeginn November
- 116 Gebackene Kinderwünsche
- 118 Geschenke aus Teig
- 124 Für den bunten Teller
- 132 Beliebte Weihnachtsplätzchen
- 142 Weihnachtsspezialitäten
- 148 Festliches Konfekt

## ***Großmutters Backgeheimnisse***

- 182 Mehlspeisen anno dazumal
- 188 Die besten Mittwochs-Kuchen
- 194 Für das Kaffeekränzchen
- 200 Große Torten-Nostalgie

## ***Gebäck zum Jahreswechsel***

- 154 Für die Silvesternacht
- 158 Backen für den Neujahrstag

## ***Osterüberraschungen***

- 160 Osterfiguren
- 162 Osterfladen, Osterbrote
- 164 Osterspezialitäten

## ***Vollkorngebäck***

- 168 Gesundheits-Kuchen heute

## ***Brot und Brötchen***

- 170 Süße Brote
- 171 Rustikale Brotlaibe
- 177 Brötchen, Brezen, Hörnchen

## ***Backwissen im Überblick***

- 217 Feine Verzierungen
- 218 Backgeräte und Backformen
- 220 Backzutaten von A bis Z
- 223 Lexikon der Backkunst
- 227 Kuchen in der Vorratsdose
- 227 Kuchen im Gefriergerät

## ***Zum Nachschlagen***

- 233 Register der Gebäckarten
- 236 Rezept- und Sachregister