

## **Vorwort** ..... 4 – 5

## **Allgemeine Backregeln** ... 8 – 15

Wissenswertes über Backzutaten ..... 8

Geräte und Backformen ..... 10

Schnelle Teigzubereitung ..... 10

Füllen, Verzieren, Garnieren ..... 12

## **Rührteig** ..... 16 – 61

Ob traditionell als  
Marmorkuchen oder raffiniert  
in Schichten gegrillt —  
mit Rührteig ist Backen  
ganz einfach.

## **Knetteig** ..... 62 – 103

Erfrischende Obstkuchen und  
knusprige Plätzchen  
für gemütliche Stunden —  
vieles läßt sich aus  
Knetteig backen.

## **Quark-Ölteig** ..... 104 – 115

Vielfältig und bunt  
gefülltes Kleingebäck oder  
köstlich belegte Kuchen —  
aus Quark-Ölteig ist  
schnell Leckerer gezaubert.

## **Brandteig** ..... 116 – 123

Sahnig-leichte Windbeutel,  
saftige Krapfen oder fruchtig  
gefüllte Flockentorte —  
aus Brandteig wird Gebäck  
knusprig-zart.

## **Hefeteig** .....124 – 139

Locker-leichte Hörnchen und  
Brötchen, klassischer Pflaumenkuchen  
und traditioneller Bienenstich —  
Hefeteig verschönt das Frühstück  
und die Kaffeestunde.

## **Blätterteig** .....140 – 145

Süß gefüllt und phantasievoll  
geformt — mit Blätterteig  
ist Kaffeegebäck für  
Überraschungsgäste  
kein Problem.

## **Biskuitteig** .....146 – 199

Festlich verziert für  
besondere Anlässe,  
erfrischend mit Obst für  
Sommerstunden — Biskuitteig  
sorgt für Komplimente.

## **Weihnachtsbacken** .....200 – 233

Würzige Lebkuchen und Plätzchen,  
zarte Pralinen und Makronen,  
beliebte Stollen und bunte Engel —  
der Duft vom Weihnachtsbacken  
bringt den Advent ins Haus.

## **Garnieren, Verzieren** ..234 – 247

Traum-Häuschen mit Silberperlen,  
Herzkuchen mit Zuckerblumen,  
Erntekranz mit bunten Kirschen —  
Garnieren und Verzieren verzaubert  
Kuchen, Torten und Kleingebäck.

## **Rezeptverzeichnis** .....248 – 254