

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 Leckeres 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, Herzkekse mit Zuckerblumen, Erntekranz mit bunten Kirschen — Garnieren und Verzieren verzaubert Kuchen, Torten und Kleingebäck.

Rezeptverzeichnis 248 – 254