

# FEIN GEBACKEN!

Vorwort ..... 7

*Zubehör und Zutaten* ..... 8

Von Backformen, Rührschüsseln und  
den wichtigsten Zutaten zum Backen

*Rührteig* ..... 16

Vom saftigen Zitronenkuchen über  
den klassischen Marmorkuchen und zarte  
Muffins bis zur feinen Sachertorte

*Biskuitteig* ..... 54

Vom simplen Tortenboden über saftige  
Teigrouladen bis zu Löffelbiskuits und einer  
festlichen Torte mit feiner Deko

*Mürbeteig* ..... 76

Vom saftigen Obstkuchen mit Guss über  
die Linzer Torte bis zu Schwarz-Weiß-Gebäck  
und pikanten Quicherezepten

*Hefeteig* ..... 102

Vom einfachen Zwetschkengucken vom  
Blech über den schön geflochtenen Zopf und  
den Bienenstich bis zu Pizza und Brot

*Quark-Öl-Teig* ..... 146

Vom Blechkuchen über saftige Apfeltaschen  
bis zu würzigen Wähen

*Blätterteig und Plunderteig* ..... 158

Von Schillerlocken und Croissants bis  
zu klassischen Königinpasteten und  
delikater Lachspastete

*Brandteig* ..... 180

Von luftigen Windbeuteln mit verschiedenen  
Füllungen bis zu locker-flockiger Torte

<i>Strudelteig</i> .....	<b>188</b>
Vom saftigen Millirahmstrudel über Dattel-Nuss-Pastete bis zu pikanten Strudelrollen	
<i>Baiser</i> .....	<b>200</b>
Von zarten Törtchen bis zu Russischbrot, feinen Makronen und saftigem Obstkuchen mit Baisergitter	
<i>Spezialkuchen</i> .....	<b>212</b>
Von aromatischem Maronenkuchen über saftigen Mohnkuchen bis zu amerikanischem Cheesecake	
<i>Ohne Ofen</i> .....	<b>222</b>
Von Krapfen und Auszognen aus dem heißen Fett und knusprigen Waffeln bis zur fruchtigen Torte aus dem Kühlschrank	
Mengenlehre und Backtemperaturen .....	<b>234</b>
Register .....	<b>235</b>
Impressum .....	<b>240</b>