

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