

Inhalt

- Rezept-Matrix · xii
- Einleitung · xiv
- So arbeiten Sie mit diesem Buch
(und werden dabei zum Backprofi) · 9
- Backzubehör · 19
- Zutaten aus der Vorratskammer · 25
- Ein paar Gedanken zum Thema
saisonal und nachhaltig · 30

32 Kastenkuchen und Rührkuchen

- Gewürzkuchen mit Roggenmehl
und Honig · 34
- Bananenbrot mit Mandelbutter · 36
- Mandelkuchen mit Mohn · 38
- Kabocha-Kuchen · 40
- Gewürzkuchen mit Kaki · 43
- Mascarponekuchen mit
Rotweinpflaumen · 45
- Birnenkuchen mit Kastanien · 49
- Zweierlei-Apfel-Streuselkuchen · 51
- Rhabarberkuchen · 54
- Milchreiskuchen mit Mangokaramell · 57
- Ricotta-Kuchen mit Kumquat-Konfitüre · 59
- Glutenfreier Schokoladenkuchen · 63

- Gestürzter Blutorangenkuchen
mit Olivenöl · 65
- Ziegenkäsekuchen mit Honig und Feigen · 69
- Gestürzter Pekannusskuchen mit Ananas · 71

74 Pies und Tarten

- Pie mit einer Cranberry-
Granatapfel-Mousse · 77
- Pflaumen-Galette mit Polenta
und Pistazien · 79
- Linzertorte mit Pistazien · 83
- Nuss-Tarte mit einer guten Prise Salz
und einem Hauch Rosmarin · 85
- Apfel-Tarte · 88
- Karamellisierte Honig-Kürbis-Pie · 91
- Apfel-Trauben-Pie mit Streuseln · 94
- Brombeer-Karamell-Tarte · 97
- Aprikosen-Tarte mit Crème fraîche
und Brioche-Boden · 100
- Meyer-Zitronen-Tarte · 102
- Narrensichere Tarte Tatin · 104
- Pie mit Sauerkirschen · 109
- Mandel-Quitten-Tarte mit Rosé · 113
- Blaubeer-Blechkuchen · 116
- Pfirsich-Melba-Tarte · 119

122 Riegel und Plätzchen

- Cookies aus Marcona-Mandeln • 124
- Salzige Halva-Schnittchen • 126
- Sablés mit brauner Butter und Salbei • 129
- Chocolate-Chip-Cookies • 131
- Gezuckerte Zimt-Schweineöhrchen • 134
- Malzige „Für immer“-Brownies • 137
- Pistazienschnecken • 139
- Melasse-Gewürzplätzchen • 142
- Tante Roses Mandelbrot • 145
- Kokosgrübchen • 147
- Knusprige Haferflocken-Pekannuss-Cookies • 149
- Limetten-Häppchen mit Minze • 153
- Dreifach gebackene Roggen-Schnittchen • 155
- Hamantaschen mit Earl Grey und Aprikosen • 157
- Erdnussbutter-Plätzchen mit Traubenkonfitüre • 161
- Traubenkonfitüre aus Concord-Trauben • 163

164 Torten und elegante Desserts

- Klassischer Geburtstagskuchen • 167
- Konfetti-Torte • 169
- Rüblitorte mit Pekannüssen • 172
- Maismehltorte mit Erdbeeren • 175
- Schokoladen-Buttermilch-Torte • 178
- Galette des Rois mit Schokolade und Haselnüssen • 181

- Erdbeer-Rhabarber-Pavlovas mit Rosenwasser • 184
- Tarte Tropézienne (eine gefüllte Brioche) • 187
- Früchtebrot • 190
- Gâteau Basque • 194
- Kokosnuss-Torte • 198
- Paris-Brest mit schwarzem Sesam • 201
- Baiser-Torte mit eingelegten Zitronen • 204
- Croquembouche (Krachgebäck) • 208

212 Frühstück und Brunch

- Frühstücks-Muffins mit Ahornsirup und Samenvariation • 214
- Kaffee-Kaffee-Kuchen • 217
- Buchweizen-Blaubeer-Pfannkuchen • 219
- Mais-Muffins mit gebräunter Butter • 222
- Klassische englische Muffins • 225
- Brioche-Zöpfe mit Korianderzucker • 227
- Erdbeer-Mandel-Bostock • 230
- Babkallah • 233
- Spekulatius-Babka • 236
- Butterkuchen aus St. Louis (St. Louis Gooey Butter Cake) • 240
- Walnuss-Ahorn-Schnecken • 243
- Ein-Wenig-von-allem-Bagel • 246
- Bialys • 249
- Dinkel-Croissants • 250
- Kouign-amann • 255
- Mit Kirschen und Frischkäse gefüllte Blätterteigteilchen • 261

264 Brote und herzhafte Backwaren

- Gefülltes Maisbrot · 266
- Miso-Buttermilch-Brötchen · 269
- Würzige Tomaten-Tarte mit Kräuter-Feta · 271
- Gougères · 275
- Karamellisierte Chicoree-Galette · 276
- Knusprige Pilz-Galette · 278
- Sahnige Tarte mit grünem Blattgemüse und gebackenen Eiern · 281
- Pizza mit Fenchel, Venusmuscheln und Gremolata · 283
- Zarte und knusprige Focaccia · 286
- Focaccia-Belag: Knoblauch und Rosmarin · 290
- Focaccia-Belag: Gerösteter Blumenkohl · 290
- Focaccia-Belag: Tomaten, Knoblauch und Thymian · 291
- Focaccia-Belag: Lila Kartoffeln · 291
- Honig-Challa mit Tahin · 292
- Fladenbrot mit Zatar-Feta und einem Dip mit gerösteten Auberginen · 296
- Würstchen im Brioche-Mantel · 301
- Quiche mit Ricotta und Stängelkohl · 303
- Zwiebel-Lauch-Quiche · 307
- Partybrötchen mit Sauerrahm und Schnittlauch · 310

314 Grundlagen

- Streusel-Grundrezept · 317
 - Honig-Mandel-Sirup · 318
 - Konditorcreme · 319
 - Klassisches Frischkäse-Frosting · 322
 - Graham-Cracker-Tortenboden · 324
 - Frangipane · 326
 - Lemon Curd · 328
 - Luftiger Pie-Boden mit Butter · 330
 - Süßer Tarte-Boden · 336
 - Olivenöl-Blätterteig · 339
 - Süßer Hefeteig · 342
 - Pâte à Choux (Brandteig) · 344
 - Weiches Fladenbrot · 347
 - Brioche-Teig · 351
 - Einfacher Blätterteig · 354
 - Zarte Schokoladenbuttercreme · 359
-
- Danksagung · 363
 - Stichwortverzeichnis · 365