

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 Kasten Kuchen 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-Bleckuchen · 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 Goopy 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