

Basic baking

Inhalt

Teil I: Basic Know How Seite 4

Sieben Sachen	Seite 6
Rühren	Seite 10
Schlagen	Seite 12
Kneten	Seite 14
Die süßen 16	Seite 16
Fertig machen	Seite 20
Schön machen	Seite 22
Die tüchtigen 17	Seite 24

Teil II: Basic Rezepte Seite 28

Ganz pur: Von Marmorkuchen bis Cheesecake	Seite 30
Ganz saftig: Von Apfelstrudel bis Zitronentarte	Seite 54
Ganz klein: Von Muffins bis Amaretti	Seite 82
Ganz fein: Von Blitz- bis Buttercremetorte	Seite 104
Zum Knabbern: Von Käsegebäck bis Krustenbrot	Seite 126
Zum Sattessen: Von Flammkuchen bis Dampfnudel	Seite 144
Allerletzte Basic-Backzusätze	Seite 162
Register	Seite 164
Impressum	Seite 168