

Inhalt

6	Glutenfrei backen
7	Vorwort
9	<i>Teige und Massen</i>
23	<i>Kuchen, Zöpfe und Stollen</i> Die Klassiker aus der Kasten- und Gugelhupfform sowie vom Blech; Zöpfe, Käse- und Weihnachtskuchen
55	<i>Stückgebäck</i> »Teilchen« oder Plunder, Muffins, Waffeln und Schmalzgebäck
75	<i>Obstkuchen und Obsttorten</i> Saftige, farbenfrohe Kuchen mit Früchten der Jahreszeiten – mit sahnigen Güssen, Streuseln, Baiserhauben und cremigen Füllungen
115	<i>Torten</i> Noble Klassiker der traditionellen Patisserie und neue Ideen für die festliche Kaffeetafel
163	<i>Rouladen und Schnitten</i> Fein gefüllte Kuchen von der Rolle und portionierte Tortenkunst
179	<i>Dessertkuchen</i> Den Nachbarländern nachempfunden: selbst gebackene Leckereien zum Abschluss eines Menüs
195	<i>Weihnachtsgebäck und Kekse</i> Die Fundgrube für beste Plätzchen und leckeres Teegebäck durchs ganze Jahr: traditionelle und Familienrezepte mit Schwerpunkt Weihnachten
233	<i>Brot und Brötchen</i> Mit luftiger Krume, krosser Kruste und ohne Zusatzstoffe frisch auf den Tisch
247	<i>Pizza, Quiche & Fingerfood</i> Pikante Kuchen und Gebäcke, Ideen mit Käse sowie herzhaftes Kleinigkeiten für Gäste
264	Ratgeber
272	Glossar
273	Register