

# Stichwortverzeichnis

## A

Abmessen 117  
Abwiegen 117  
Ahornsirup 56  
Amaranthmehl 40  
Anweisung  
  verstehen 114  
Apfel 58  
  entkernen 105  
  schälen 105  
Apfel-Crumble 216  
Apfelentkerner 79  
Apfelkuchen  
  extralecker 204  
Apfelstrudel 283  
Aprikose 55, 59, 105  
  entsteinen 105  
Aprikosen-Dattel-  
  Halbmonde 135  
Aprikosenglasur  
  schnell 181  
Arbeitsplatte  
  aufräumen 112  
  reinigen 121  
Aufbewahren  
  lose Lebensmittel  
  38  
Aufgehen des Teigs 44  
Ausstecherrand 203  
Ausstechförmchen  
  75, 141

## B

Backblech 62, 118, 127  
  überprüfen 300  
Backen  
  mit wenig Fett 275  
Backform 62  
  antihafbeschichtete  
  100  
  auswählen 127  
  einfetten 62, 99  
  Material 62

  Rauminhalt 67  
  vorbereiten 99, 222  
Backförmchen 102  
Backkugel 84  
Backofen 112  
  Einschubhöhe 94  
  Elektrobackofen 93  
  Funktionsweise 91  
  Gasbackofen 93  
  heiße Stellen 301  
  reinigen 112  
  Temperatur einstellen  
  94, 96  
  Temperaturregler 96  
  Typ 92  
  vorheizen 95  
Backpapier 100, 128  
  für Backblech 101  
  für runde Backform  
  100  
  Kastenform 101  
Backpinsel 84  
Backpulver 45, 153  
  selbst herstellen 45  
  testen 45  
Backtechnik 34  
Beere 58  
Bierhefe 235  
Bindemittel 40  
Birne 59  
  entkernen 105  
  schälen 105  
Biskuitkuchen 167  
  abkühlen 155  
  Grundzutaten 167  
  Herstellung 167–168  
Biskuitrolle 169  
  aufrollen 169  
Blätterteig 273  
Blatttülle 186  
Blindbacken 60, 85  
Blütenblatttülle 186  
Bördeln 202  
Bratapfel 217

Brauner Zucker 41  
  hart gewordener 42  
Brokkoli-Käse-Quiche mit  
  Kartoffelboden 270  
Brötchen 249  
Brötchen, die immer  
  gelingen 252  
Brotlaib 245  
  formen 243  
Brownies  
  Schwarz-Weiß 147, 149  
Buchweizen-Johannis-  
  beer-Nusskuchen  
  287  
Buchweizenmehl 40  
Butter 47  
  aufbewahren 48  
  fettreduziert 49  
  gesalzen 48  
  kalorienreduziert  
  49  
  ungesalzen 48  
Buttercreme 174  
Butterfach 48  
Buttermilch 50  
Buttermilchbrot  
  246  
Buttermischung 49

## C

Calzone 264, 267  
Cantuccini 138  
Cashewkern 54  
Clafoutis 282  
Creme 179  
  zum Verzieren 184  
Cupcakes 230–231  
Custard 197

## D

Dattel 55  
Dinkelmehl 39  
Dressiersack 183  
Drückrand 202

**E**

- Ei 42, 102, 153, 238
  - aufbewahren 43
  - einfrieren 104
  - Farbe 42
  - Frischtetest 43
  - trennen 102
- Eiergröße 43
- Eiertrenner 103
- Eigelb 102
- Einfetten 99
- Einschubhöhe 94
- Einschubleiste
  - Position überprüfen 300
- Einseitiger Kuchen 297
- Eischnee 103
- Eisportionierer 129
- Eiweiß 102
  - feste Zipfel 104
  - schlagen 103–104
  - weiche Zipfel 104
- Elektrobackofen 93
- Elektrogerät 70
- Erbsen
  - Blindbacken 60
  - getrocknet 60
- Erdbeerkuchen 279
- Esslöffel 98
- Extrakt 57–58

**F**

- Fett 47, 238
  - abwiegen 98
  - Butter 47
  - Buttermischungen 49
  - Funktion bei Plätzchen 126
  - in Mehl einarbeiten 194
  - leckere Rezepte mit wenig Fett 278
  - Margarine 48
  - Pflanzenöl 49
  - pflanzliche Aufstriche 49
  - schlauer Umgang 277
  - Wissenswertes 275
- Fettreif 52
- Flachrührer 72
- Flüssigkeit 50, 153, 239
  - abmessen 99

- Frishhefe 47, 235
- Frismilch 50
- Frucht
  - entkernen 105
  - getrocknet 55
  - schälen 105

**G**

- Gabelrand 203
- Gasbackofen 93
- Gemüseschäler 87
- Gewürz 57
  - aufbewahren 57
- Glasur 60
- Gluten 39, 239–240
- Granola-Riegel 289
- Grundrezept 152
- Gugelhupfform 64

**H**

- Hackmesser 76
- Haferflocken 56
  - kernige 56
  - Schmelzflocken 56
  - zarte 56
- Hafer-Walnuss-Streusel 286
- Handrührgerät 72
- Haselnuss 53
  - häuten 54
- Häufchenplätzchen 129
  - Eisportionierer 129
- Hefe 46, 233–234
  - Arten 235
  - aufbewahren 47
  - gepresste Frishhefe 47
  - Trockenhefe 46
- Hefebrot 233
- Hefebrotrezepte 245
- Hefegeback 233
- Hefeteig 234, 239
  - anrühren 239
  - formen und backen 243
  - gehen lassen 242
  - geht nicht auf 302
  - kneten 239
  - Kuchen 255
  - Zutaten 234

- Heidelbeer-Crunch 217
- Heidelbeerkuchen 213
- Heidelbeermuffins 224
- Himbeer-Biskuitrolle 170
- Hirschhornsalz 46
- Hirsemehl 40

**I**

- Ingwer 57
- Ingwerkekse 133
- Ingwerkeksmuffins 225

**J**

- Joghurt 60
- Johannisbeerkuchen 206

**K**

- Kaffeeflecken
  - entfernen 46
- Kaffeesahne 51
- Kakao 52
- Kakaoglasur 182
- Kardamom 57
- Kardamombrötchen 250
- Käsekuchen
  - abkühlen 155
  - backen 208
- Käsesoufflé 261
- Kasserolle siehe Stieltopf 68
- Keks siehe Plätzchen 31
- Kirsche 58
  - entsteinen 106
- Kirsch-Streuselkuchen 205
- Klassischer Mürbeteig 198
- Klebereiweiß 39
- Kleingebäck siehe Plätzchen 31
- Kneten 240
- Knethaken 72
- Knusprige Granola-Riegel 289
- Kokosflocken 56
  - aufbewahren 56
- Kokosnuss 56
- Kokosöl 56
  - aufbewahren 56

Kondensmilch 51  
 Korinthe 55  
 Kristallzucker 41  
 Kuchen  
 abkühlen lassen 155  
 einseitig gewordener  
 Kuchen 297  
 glasieren 181  
 löst sich nicht aus der  
 Form 296  
 mit Ausstecherdeckel  
 201  
 mit Creme füllen  
 179  
 mit Creme überziehen  
 179  
 mit Deckel 200, 211  
 mit geschlossenem  
 Deckel 200  
 mit Gitterdeckel 200  
 Risse 211  
 schnell 152  
 zu trocken 295  
 Kuchenform 118  
 runde 64  
 Kuchengitter 74, 118  
 Küchenmaschine 70  
 Küchenmesser 76  
 Kuchenretter 183  
 Küchenschere 82  
 Küchensieb 85  
 Kuchentester 80, 164  
 Küchenwaage 77, 118  
 Küchenwecker 87  
 Kuhmilch 50  
 Kürbiskuchen 207

## L

Lachs-Blätterteig-  
 Röllchen 273  
 Lebensmittel  
 aufbewahren 38  
 Lieblingsrezept  
 mit weniger Fett 277  
 Linzer Torte 212  
 Löffel 79

## M

Maismehl 60  
 Maismuffins 228

Maisstärke 40  
 Mandel 53  
 blanchieren 53  
 Mandelgugelhupf 255  
 Mandelmehl 40  
 Margarine 49  
 fettreduziert 49  
 kalorienreduziert 49  
 Marmorkuchen 158  
 Meersalz 42  
 Mehl 38, 153, 237  
 aufbewahren 40  
 Fett einarbeiten 194  
 glutenfreie Sorten  
 40  
 Proteingehalt 39  
 Sorten 39  
 Typenzahl 40, 237  
 Mehlmotte 38  
 Mehlsieb 81  
 Mehlsorte 38  
 Dinkelmehl 39  
 Roggenmehl 39  
 Weizenmehl 39  
 Messbecher 77  
 Messen  
 mit Löffeln 98  
 trockene Zutaten 98  
 Messer 76, 118  
 mit Wellenschliff 76  
 Mikadocreame 176  
 Mikrowelle  
 Schokolade schmelzen  
 109  
 Milch  
 abkochen 109  
 Buttermilch 50  
 fettreduziert 50  
 Frischmilch 50  
 H-Milch 50  
 Vollmilch 50  
 Milchprodukt 50  
 Milchschokolade 52  
 Minigugelhupf 223  
 Minimuffins 223  
 Mirabelle 59  
 Mixer 70  
 Mollys süße Kardamom-  
 brötchen 250  
 Muffinblech 64, 222

Muffins 222  
 hart geworden 303  
 herzhaft 227  
 süß 223  
 Mürbeteig 198  
 Grundzutaten 192  
 schnell 199  
 Mürbeteigboden 193  
 vorbacken 200  
 Mürbe Zuckerplätzchen  
 144  
 Muskat 57  
 Muskatreibe 83

## N

Napfkuchenform 64  
 Natriumhydrogencarbo-  
 nat siehe Natron 45  
 Natron 45  
 als Badezusatz 46  
 brennendes Fett  
 löschen 46  
 Gerüche beseitigen 46  
 Nektarine 105  
 entsteinen 105  
 Nelken 57  
 Nudelholz 78  
 Nuss 53  
 aufbewahren 55  
 rösten 110  
 Nusskuchen 160

## O

Obst 58  
 mit Obst backen 216  
 Obstkuchen 203  
 Ofenthermometer 83,  
 112  
 Öl  
 aufbewahren 50  
 Olivenöl 49  
 Omas Käsekuchen 210

## P

Palette 86  
 Papierförmchen 102, 222  
 Pfanne 118  
 Pfirsich 59  
 entsteinen 106  
 schälen 106

Pfirsich-Cobbler 219  
 Pflanzenöl 49  
 Pflanzlicher Aufstrich 49  
 Pflaume 59  
 Pie  
   mit Ausstecherdeckel 201  
   mit Deckel 200  
   mit geschlossenem Deckel 200  
   mit Gitterdeckel 200  
   Problemlösung 214  
 Pierand 202  
 Piment 57  
 Pinienkern 54  
 Pizza 233, 264  
   Grundbelag 266  
 Pizzateig 265  
 Plätzchen 31  
   aufbewahren 143  
   auseinandergelaufen 299  
   geformte 132  
   ungleichmäßig gebacken 300  
 Pottasche 46  
 Probepätzchen 128  
 Proteingehalt im Mehl 39  
 Puderzucker 41

**Q**

Quark-Öl-Teig 281  
 Quiche 268  
 Quiche Lorraine 268  
 Quinoamehl 40

**R**

Reismehl 40  
 Rezept 113  
   Anweisungen verstehen 114  
 Roggenmehl 39  
   Typenzahl 40  
 Rohrohrzucker 42  
 Rosine 55  
 Rübensirup 56  
 Rübliorte 162  
 Rührbesen 72  
 Rührkuchen  
   abkühlen 155

Rührkuchen mit Quark 280  
 Rührschüssel 74, 118  
   aus Edelstahl 74  
   aus Keramik 74  
   aus Kunststoff 74  
 Rührteig 152  
   Grundrezept 156  
   Grundzutaten 153  
   Herstellung 152  
 Rumglasur 182

**S**

Sahne 51  
   fettarm 51  
   steif schlagen 105  
 Sahnesteif 177  
 Salmonellen 43, 102  
 Salz 42, 238  
   Meersalz 42  
   Tafelsalz 42  
   Tafelsalz mit Zusätzen 42  
 Schälmesser 76  
 Schlagsahne 51, 176  
   Füllung für Torten 177  
   mit Gelatine 177  
   mit Sahnesteif 177  
 Schmelzflocken 56  
 Schneebeesen 87, 118  
 Schneewittchenkuchen 161  
 Schneidbrett 75  
   aus Holz 75  
   aus Kunststoff 75  
   aus Polyurethan 75  
   sauber halten 120  
 Schnitten 147  
 Schoko-Kokos-Makronen 131  
 Schokolade 52  
   aufbewahren 52  
   bröckelig 302  
   Milchschokolade 52  
   schmelzen 108, 302  
   ungesüßt 52  
   weiß 52  
   zartbitter 52

Schokoladenbrownies 148  
 Schokomuffins 227  
 Schoko-Tassenkuchen 165  
 Schrank  
   aufräumen 113  
 Schreibtülle 186  
 Schwäbischer Zwiebelkuchen 272  
 Sesambrotchen 253  
 Sirup  
   Rezept 296  
 Sojamehl 40  
 Soufflé 259  
 Speisestärke 60  
 Spirituose 56  
 Springform 66  
 Spritzbeutel 83, 183  
   füllen 186  
   Tülle 183, 185  
 Spritzgebäck 139–140  
 Spritzsack 183  
 Standrührgerät 72  
 Stärkemehl 40  
 Staubzucker 41  
 Sterntülle 186  
 Stieltopf 68  
 Streuselkuchen 256  
 Sultaniane 55  
 Süßkartoffel-Möhren-Muffins 229  
 Süßungsmittel 238

**T**

Tafelsalz 42  
   mit Zusätzen 42  
 Tarteform 65, 192, 196  
   aus Feinblech 65  
   aus Glas 65  
   aus Keramik 66  
 Tassenkuchen 163  
 Teelöffel 98  
 Teig  
   aufgehen 44  
   ausrollen 195  
   in die Tarteform 196  
   kühl stellen 194  
   Triebmittel 44

Teigboden  
 verbrannt 301  
 Teigrädchen 86  
 Teigrand  
 Ausstecherrand  
 203  
 Drückrand 202  
 Gabelrand 203  
 verdrillt 203  
 Teigschaber 86, 118  
 Temperatur  
 anpassen 96  
 einstellen 96  
 Temperaturregler 96  
 Tiefkühlobst 59  
 Tiefkühlteig 60  
 Topf 68, 118  
 Topfhandschuh 78  
 Topflappen 78  
 Tortenhaube 183  
 Tortenring 88, 178  
 Trichter 82  
 Triebmittel 44  
 Backpulver 44–45  
 chemisch 44  
 Hefe 44, 46, 233  
 Hirschhornsalz 46  
 Natron 45  
 Pottasche 46  
 Trockener Kuchen 295  
 Trockenfrüchte 55  
 Trockenhefe 46, 235  
 Trockenvorrat 37  
 Tropfenblütentülle 186  
 Tülle 183  
 Typenzahl 40

**U**

Umluft- und Heißluft-  
 funktion 93

**V**

Vanille 57  
 Versunkener Obstkuchen  
 156  
 glutenfrei 287  
 Verzieren  
 mit Spritzbeutel  
 188  
 Vierkantreibe 80  
 Vollmilch 50  
 Vollrohrzucker 42  
 Vorbereitung 111  
 Vorheizen 95  
 Vorratsschrank 37  
 Vorteig 236

**W**

Walnuss 55  
 Walnussbällchen  
 137  
 Wasserbad 69  
 Schokolade schmelzen  
 109  
 Weiße Schokolade 52  
 Weizenmehl 39  
 Typenzahl 40, 237  
 Weizenvollkornmehl  
 237  
 Typenzahl 237  
 Wiegen  
 trockene Zutaten 98

**Z**

Zange 87  
 Zartbitterschokolade 52  
 Zeitplan 119  
 Zeste 59, 106  
 herstellen 106  
 Zestenreißer 106  
 Zimt 57  
 Zimtschnecken 289  
 Zitronenglasur 182  
 Zitronenguss 167  
 Zitronen-Mohn-Muffins  
 226  
 Zitronenplätzchen 134  
 Zitronenschaber 106  
 Zitronenschnitten 150  
 Zitronentarte 291  
 Zitronen-Tassenkuchen  
 166  
 Zitrusfrucht 59  
 filetieren 108  
 Zitruspresse 81  
 Zopfbrot 248  
 Zucker 41, 153  
 aufbewahren 42  
 brauner Zucker 41  
 extrafein 41  
 Puderzucker 41  
 Staubzucker 41  
 Zuckerglasur 182  
 Zuckerplätzchen 144  
 Zutat  
 abmessen 97  
 abwiegen 97  
 Zwetschge 59

