

Auf einen Blick

Über die Autorin	7
Einführung	23
Teil I: Grundlagen zum Backen	29
Kapitel 1: Backe, backe Kuchen	31
Kapitel 2: Einen Vorrat anlegen	37
Kapitel 3: Küchenutensilien	61
Teil II: Grundausbildung	89
Kapitel 4: Der Backofen.	91
Kapitel 5: Grundlegende Techniken	97
Kapitel 6: Vorbereitung auf das Backen	111
Teil III: Auf die Plätze, fertig, und los geht es mit dem Backen!	123
Kapitel 7: Grundlegendes zu Plätzchen und Kleingebäck	125
Kapitel 8: Leckere Kuchen.	151
Kapitel 9: Sagenhafte Glasuren	173
Kapitel 10: Perfekter Mürbeteig für Obst- und Käsekuchen	191
Kapitel 11: Crumbles, Cobblers und andere Leckereien	215
Kapitel 12: Muffins und Cupcakes	221
Kapitel 13: Hefegebäck und Hefebrote.	233
Kapitel 14: Pikantes aus dem Backofen	259
Kapitel 15: Backen mit wenig Fett	275
Kapitel 16: Glutenfreie und vegane Kuchen und Torten	285
Teil IV: Der Top-Ten-Teil	293
Kapitel 17: Zehn Tipps, wenn einmal etwas schiefgegangen ist	295
Teil V: Anhang	305
Glossar mit Fachausdrücken rund ums Backen ...	307
Stichwortverzeichnis	315



Inhaltsverzeichnis

Über die Autorin	7
Über die Fachkorrektorinnen	8
Einführung	23
Über dieses Buch	23
Konventionen in diesem Buch	24
Törichte Annahmen über den Leser	25
Wie dieses Buch aufgebaut ist	25
Teil I: Grundlagen zum Backen	25
Teil II: Grundausbildung	26
Teil III: Auf die Plätze, fertig, und los geht es mit dem Backen!	26
Teil IV: Der Top-Ten-Teil	26
Anhang	26
Symbole, die in diesem Buch verwendet werden	27
Wie es weitergeht	27
TEIL I	
GRUNDLAGEN ZUM BACKEN	29
Kapitel 1	
Backe, backe Kuchen	31
Was Sie für den Anfang wissen müssen	32
Strukturierte Arbeitsweise	33
Backtechniken kennenlernen	34
Übung	34
Selbstgebackenes genießen	34
Kapitel 2	
Einen Vorrat anlegen	37
Mehl	38
Zucker	41
Salz	42
Eier	42
Triebmittel: Des Bäckers bester Muntermacher	44
Backpulver	45
Natron	45

Hirschhornsalz	46
Pottasche	46
Hefe	46
Fette: die Guten mit dem schlechten Ruf	47
Butter	47
Margarine und pflanzliche Aufstriche	48
Pflanzenöl	49
Flüssigkeiten	50
Kakao und Schokolade: der Traum eines Schokosüchtigen ...	52
Weitere Zutaten und Aromastoffe	53
Nüsse	53
Rosinen und andere getrocknete Früchte	55
Haferflocken	56
Kokosnuss	56
Spirituosen	56
Ahornsirup und Rübensirup	56
Gewürze und Extrakte	57
Frisches Obst	58
Praktische Extras, von denen man immer einen Vorrat haben sollte	60

Kapitel 3

Küchenutensilien

Backformen	62
Backbleche	63
Muffinbleche	64
Gugelhupf- und Napfkuchenform	64
Runde Kuchenformen	64
Kastenform	65
Tarteform oder rundes Backblech	65
Springform	66
Töpfe, die Sie unbedingt brauchen	68
Stieltöpfe	68
Wasserbad	69
Elektrogeräte	70
Mixer	70
Küchenmaschine	70
Handrührgerät	72
Standrührgerät	72
Andere wichtige Utensilien	73
Rührschüsseln	74
Kuchengitter	74

Ausstechförmchen.....	75
Schneidbretter	75
Messer	76
Messbecher.....	77
Küchenwaage.....	77
Topflappen und Topfhandschuhe.....	78
Nudelholz	78
Löffel	79
Praktische Helferlein.....	79
Apfelentkerner	79
Vierkantreibe	80
Kuchentester.....	80
Zitruspresse	81
Mehlsieb	81
Trichter	82
Küchenschere.....	83
Muskatreibe	83
Ofenthermometer	83
Spritzbeutel und Tüllen.....	84
Backpinsel	84
Backkugeln	85
Küchensieb	86
Teigschaber und Paletten.....	86
Teigrädchen	87
Küchenwecker	87
Zange	87
Gemüseschäler.....	87
Schneebesen.....	88
Tortenring	88

TEIL II
GRUNDAUSBILDUNG **89**

Kapitel 4
Der Backofen **91**

Unterschiedliche Backofentypen.....	92
Gasbackofen.....	93
Elektrobackofen	93
Umluft- und Heißluftfunktion.....	93
Einschubhöhe.....	94
Vorheizen	95
Einstellen und Anpassen der Temperatur.....	96

Kapitel 5	
Grundlegende Techniken	97
Zutaten abmessen und abwiegen	97
Mit Teelöffel und Esslöffel messen	98
Trockene Zutaten wiegen oder messen	98
Fett	98
Flüssigkeiten abmessen	99
Backformen vorbereiten	99
Mit Eiern arbeiten	102
Ein Ei trennen	102
Eiweiß schlagen	103
Sahne steif schlagen	105
Mit Früchten arbeiten	105
Früchteschalen und entkernen	105
Zesten herstellen und Zitrusfrüchte filetieren	106
Schokolade oder Kuvertüre schmelzen	108
Milch abkochen	109
Nüsse rösten	110
Kapitel 6	
Vorbereitung auf das Backen	111
Vorbereitungen in der Küche	111
Der Backofen	112
Ordnung ist das halbe Leben	112
Mit Rezepten arbeiten	113
Überfordern Sie sich nicht	114
Die Anweisungen verstehen	114
Das Rezept vor Beginn ganz durchlesen	115
Anzahl der Portionen ermitteln	116
Bestandsaufnahme	116
Die richtigen Utensilien verwenden	117
Ein guter Zeitplan ist alles	119
Beim Backen gleich aufräumen	119
TEIL III	
AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, UND LOS GEHT ES	
MIT DEM BACKEN!	123
Kapitel 7	
Grundlegendes zu Plätzchen und Kleingebäck	125
Plätzchen backen wie ein Profi	126
Genau abmessen	126

Die Funktion von Fetten	126
Richtige Mischtechniken	127
Auswahl der richtigen Backform	127
Lassen Sie genügend Platz zwischen den Plätzchen.	128
Häufchenplätzchen	129
Geformte Plätzchen.	132
Spritzgebäck	139
Ausstecherle	141
Brownies und Schnitten	147

Kapitel 8 Leckere Kuchen 151

Rührteig: Rühren ist alles	152
Tassenkuchen.	163
Biskuitkuchen.	167
Tipps zur Herstellung von Biskuitmassen	168
Biskuitrollen aufrollen	169

Kapitel 9 Sagenhafte Glasuren 173

Butter, Sahne und andere köstliche wie gehaltvolle Glasuren.	174
Buttercreme herstellen	174
Aber bitte mit Sahne: Torten mit Schlagsahne füllen	176
Auf die Plätze, fertig, und los geht es mit dem Überziehen! ...	178
Einen Kuchen mit Creme füllen und überziehen.	179
Einen Kuchen glasieren	181
Mit dem Spritzbeutel der Fantasie freien Lauf lassen	183
Cremes zum Verzieren färben	184
Die richtige Tülle auswählen	185
Den Beutel füllen	186
Spritzbeutel einsetzen	187
Kuchen und Torten richtig schneiden	189

Kapitel 10 Perfekter Mürbeteig für Obst- und Käsekuchen .. 191

Die richtige Tarteform verwenden	192
So wird Ihr Mürbeteigboden perfekt	193
Den Teig mischen	193
Kleine Stücke Fett einarbeiten	193
Auswahl des richtigen Mehls	194
Zucker	194
Den Teig kühl stellen	194
Den Teig ausrollen	195
Den Teig in die Tarteform bekommen	196

Ideen für Kuchen mit Deckel	200
Geschlossener Deckel	200
Gitterdeckel	200
Ausstecherdeckel	201
Einfache Teigländer und Verzierungen	202
Verlockende Kuchen, Tartes und Pies	203
Obstkuchen	203
Tolle Käsekuchen backen	208
Kuchen mit Deckel	211
Lösungen für Probleme mit Mürbeteig	214
Kapitel 11	
Crumbles, Cobblers und andere Leckereien	215
Obst unter Streuseln	216
Kommet her und ratet, was im Ofen bratet	217
Cobbler: zusammengeschustert	219
Kapitel 12	
Muffins und Cupcakes	221
So werden Muffins perfekt	222
Backformen vorbereiten	222
Alles in mini	223
Wunderbare süße Muffins	223
Herzhaftes Muffins	227
Dekorative Cupcakes	230
Kapitel 13	
Hefengebäck und Hefebrote	233
Die Bedeutung der Zutaten beim Hefeteig	234
Hefe	234
Mehl	237
Süßungsmittel	238
Salz	238
Fett	238
Eier	238
Flüssigkeiten	239
Hefeteig anrühren und kneten	239
Dem Hefeteig beim Gehen helfen	242
Hefeteig formen und backen	243
Hefebrotrezepte	245
Brotlaibe	245
Brötchen	249
Kuchen aus Hefeteig	255

Kapitel 14	
Pikantes aus dem Backofen	259
Soufflés	259
Tipps für das Gelingen von Soufflés	260
Der Klassiker: Käsesoufflé	261
Calzonen und Pizzas	264
Pizzateig selbst gemacht und belegt	264
Calzone	267
Quiches	268
Deftiges aus Blätterteig	273
Kapitel 15	
Backen mit wenig Fett	275
Wissenswertes über Fett	275
Schlauer Umgang mit Fett	277
Ihre Lieblingsrezepte mit weniger Fett	277
Leckere fettarme Rezepte	278
Strudel backen	283
Kapitel 16	
Glutenfreie und vegane Kuchen und Torten	285
Backen ohne Gluten	286
Vegan backen mit rein pflanzlichen Zutaten	288
TEIL IV	
DER TOP-TEN-TEIL	293
Kapitel 17	
Zehn Tipps, wenn einmal etwas schiefgegangen ist	295
Wenn der Kuchen zu trocken ist	295
Wenn sich der Kuchen nicht aus der Form löst	296
Wenn der Kuchen einseitig geworden ist	297
Wenn Plätzchen auseinanderlaufen	299
Wenn Plätzchen ungleichmäßig gebacken werden	300
Überprüfen Sie die Position der Einschubleiste	300
Überprüfen Sie Ihre Backbleche	300
Wenn es im Backofen heiße Stellen gibt	301
Wenn der Teigboden verbrennt	301
Wenn geschmolzene Schokolade bröckelig wird	302

22 Inhaltsverzeichnis

Wenn Hefeteig nicht aufgeht	302
Wenn der Teig aufgegangen ist und Sie keine Zeit mehr haben	303
Wenn die Muffins steinhart sind	303
TEIL V	
ANHANG	305
Glossar mit Fachausdrücken rund ums Backen ...	307
Stichwortverzeichnis	315