

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	61
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
Herzhafte Muffins	227
Dekorative Cupcakes	230
Kapitel 13	
Hefegebäck 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