

# Inhalt

## 3 VORWORT

*Willkommen  
in der Backstube*

## 6 BASICS

Alle wichtigen Backzutaten und Utensilien  
übersichtlich aufgeführt und einfach erklärt

*Einfach rührend*

## 16 RÜHRTEIG

Schnell und zuverlässig zeigt er mit Früchten,  
Nüssen und Aromen sein ganzes Können

*Backt mehr Früchte!*

## 36 OBSTKUCHEN

Hier wird geschlemmt, was die Saison zu bieten hat:  
Pfirsich, Pflaume und Apfel zeigen, was sie draufhaben

*Da geht was*

## 66 HEFETEIG

Er braucht Wärme und Ruhe, aber sonst ist der  
vielseitige Klassiker ganz leicht in der Anwendung

*Was für Hochstapler*

## 84 TORTEN

Erdbeere, Himbeere, Stachelbeere: Früchte sind die  
Komplizen einer guten Torte, die Basis sind tolle Böden

*Schmelz, Glanz & Gloria*

## 112 SCHOKOLADE

Keine Zutat ist so beliebt und gleichzeitig  
so vielseitig: Wir schöpfen aus dem Vollen

*Nie zu klein, um  
überragend zu sein*

## 132 KLEINGEBÄCK

Nimm zwei - oder drei! Macarons, Mini-Gugels  
und kleine Törtchen sehen nicht nur köstlich aus

*O du fröhliche!*

## 154 FESTLICHES

In der Adventszeit sind alle heiß auf bezaubernde  
Plätzchen und weihnachtliches Gebäck

*Glücks-Stücke*

## 178 HERZHAFTES

Leckere Brote, Ciabatta, Quiche, Pizza und  
Flammkuchen machen Appetit auf mehr!

## 196 REGISTER