

# Inhalt

## Backtipps

- 14 Material und Werkzeug
- 16 Backformen
- 22 Gelatine. So gelingt der Umgang ganz einfach!

## Gugelhupf

- 26 Schokogugelhupf mit Cheesecakefüllung
- 28 Ameisenkuchen
- 32 Nussgugelhupf
- 34 Becherkuchen
- 38 Eierlikörgugelhupf
- 44 Obersgugelhupf
- 46 Marmorgugelhupf
- 50 Marzipangugelhupf
- 52 Mohnugelhupf mit Buttermilch
- 56 Schokogugelhupf
- 60 Topfengugelhupf

## Kuchenklassiker

- 64 Apfelschichtkuchen
- 70 Birnenkuchen
- 72 Gedeckter Apfelkuchen
- 74 Zwetschkenkuchen ohne Mehl
- 78 Kirsch-Streusel-Kuchen
- 80 Marzipantorte
- 84 Klassischer Streuselkuchen
- 86 Linzer Torte
- 88 Mohn-Topfen-Tarte
- 92 Topfenkuchen
- 94 Nutellakuchen
- 98 Bananenbrot
- 102 Rotweinkuchen

## *Blechkuchen*

- 106 Brownies
- 108 Brüssler Schnitten
- 110 Buttermilchkuchen
- 112 Topfenwellen
- 116 Mandelschnitten
- 118 Marillenblechkuchen
- 120 Mohnstreusel
- 122 Zucchinikuchen
- 126 Schneller Heidelbeerblechkuchen
- 130 Rumschnitten

## *Cremige Kuchen*

- 134 Bananenschnitten
- 138 Eierlikör-Stracciatella-Kuchen
- 142 Eierlikörtorte
- 144 Joghurtschnitten
- 146 Tiramisu vom Blech
- 148 Maulwurfkuchen
- 150 Nutellaschnitten
- 152 Megaschnitten
- 156 Kokosschnitten
- 160 Obstkuchen

## *Rouladen*

- 164 Tipps für die perfekte Biskuitroulade
- 166 Klassische Biskuitroulade
- 170 Schwarzwälder Kirschroulade
- 174 Tiramisu-Roulade
- 178 Schokoroulade
- 180 Erdbeerroulade