



DAS TEUBNER

# Handbuch Backen

**Zutaten - Backschule  
Backrezepte**

Fotografie: Dorothee Gödert und  
Teubner Foodfoto

641.3

# Inhalt

## ZUTATEN

6



Mehr als 130 zum Backen relevante Produkte sind hier in Text und Bild beschrieben: von Agar-Agar, einer pflanzlichen Alternative zu Gelatine, über verschiedene Mehle und Mehltypen, die Eigenschaften und Zusammensetzung von Kuvertüre und Schokolade bis hin zu Wissenswertem über Rosenwasser und verschiedene Zuckersorten wie zum Beispiel Demerara-Zucker oder Ursüße.

## BACKSCHULE

72



In der praxisnahen Backschule werden alle wichtigen Techniken rund ums Backen beschrieben und in Stepfolgen gezeigt: Die Herstellung von Teigen und Massen wie Baiser, Biskuit, Blätterteig, Brandteig, Hefeteig, Mürbeteig, Pizzateig, Plunder-teig, Quark-Öl-Teig, Rührteig und Sauerteig, aber auch die fachgerechte Zubereitung von Füllungen und Glasuren und der richtige Umgang mit Gelatine oder Kuvertüre.

**BACKREZEPTE**

148



Über 150 Backrezepte für Klassiker von Apfelstrudel bis Windbeutel, zahlreiche moderne Backideen für fruchtige Kuchen und Torten oder süße Aufläufe und Soufflés, für Kuchen, die, ganz ohne Backen zubereitet, besonders schnell fertig sind, sowie Rezepte für Pikantes aus dem Backofen, Brote und knusprige Brötchen.

	GEBÄCK ZU KAFFEE UND TEE	150
	KUCHEN - KLASSISCH UND MODERN	182
	MIT OBST - TARTES UND TARTELETTS	230
	TORTEN MIT FEINER FÜLLUNG	272
	SÜSSE AUFLÄUFE UND SOUFFLÉS	314
	KALTE KUCHEN UND TÖRTCHEN	334
	PIKANTES AUS DEM OFEN	344
	BROT UND BRÖTCHEN	374

**EXTRA**

MASSE UND GEWICHTE	86
BACKFORMEN	98
BACKUTENSILIEN	110
ÜBER DEN TEE	166
KAFFEESPEZIALITÄTEN	176
KÄSEKUCHEN UND VARIANTEN	214
ÜBER DAS MEHL	244
BACKWAREN AROMATISIEREN	292
ITALIENISCHES BROT	386

**ANHANG**

GLOSSAR	404
REGISTER	408
IMPRESSUM	416