

fein GEBACKEN!

CORNELIA SCHINHARL
CHRISTA SCHMEDES

DAS GRUNDBACKBUCH

Fotos von Alexander Walter

KOSMOS

A close-up photograph of a pile of white flour on a dark, textured surface. In the foreground, a metal sifter is partially visible, containing some flour. The lighting creates soft shadows and highlights the texture of the flour.



UND HIER
SEHEN SIE
ES GANZ
GENAU

DAS IST
wirklich
WICHTIG

DARAUF KOMMT'S AN! Hier erläutern wir alles, was zum Gelingen eines Rezepts wirklich wichtig ist. Wenn es sinnvoll ist, mit Bild, sonst auch mal ohne.

<i>Strudelteig</i>	188
Vom saftigen Millirahmstrudel über Dattel-Nuss-Pastete bis zu pikanten Strudelrollen	
<i>Baiser</i>	200
Von zarten Törtchen bis zu Russischbrot, feinen Makronen und saftigem Obstkuchen mit Baisergitter	
<i>Spezialkuchen</i>	212
Von aromatischem Maronenkuchen über saftigen Mohnkuchen bis zu amerikanischem Cheesecake	
<i>Ohne Ofen</i>	222
Von Krapfen und Auszognen aus dem heißen Fett und knusprigen Waffeln bis zur fruchtigen Torte aus dem Kühlschrank	
Mengenlehre und Backtemperaturen	234
Register	235
Impressum	240