

ALEXANDER GLÜCK

OBLATEN, WAFFELN UND LEBKUCHEN

Alte und neue
REZEPTE

INHALT

VORWORT	8
TRADITION UND MODERNE	12
Reliefgebäck	14
Die Geschichte der Bildbäckerei	15
GERÄTE UND TECHNIK	20
Waffel- und Oblateneisen	21
Worauf ist bei einem elektrischen Gerät zu achten?	21
Markt: Wo bekommt man historische Eisen her und worauf ist zu achten?	22
Achtung, giftig!	25
Ohne Wärme geht es nicht: Wie sieht die ideale Hitzequelle aus?	26
Model für Lebkuchen und Springerle	27
Alte Formen finden und benutzen	28
Aus alt mach neu!	33
Alte und neue Model pflegen	34
Nicht zum Essen!	34
Vorratshaltung	36
Die Aufbewahrung des Gebäcks	36
Süße Köstlichkeiten und eine ausgewogene Ernährung?	38
Damit Gebäck „geht“: Triebmittel	39
Manche Backtriebmittel schaden den Reliefs von Bildgebäck	43
OBLATEN UND KLEMMKUCHEN	44
Herstellung	45
Klemmkuchen	47
Eiserkuchen	48
Neujährchen	51
Krüllkuchen	52
Pikante Oblaten	55

WAFFELN.....	56
Regionale Spezialitäten	58
Exotische und pikante Waffeln.....	63
Waffelbrot.....	67
GEBILDBÄCKEREI.....	68
Lebkuchen	69
Tirrgel.....	77
Tirrgelherstellung.....	77
Spekulatius	80
Springerle.....	82
EXPERIMENTE MIT ZUTATEN.....	88
Mehlsorten und Ausmahlung.....	89
Eipulver	90
Vom Süßen: Zucker und andere Süßungsmittel.....	92
Für kräftigen Geschmack: Rübensirup und Malz.....	92
Invertzuckercreme.....	93
Erythrit.....	95
Was noch dazu gehört: Kleine Zutaten-Kunde.....	97
Milchpulver.....	97
Gewürze	98
Dekoration.....	103
NACHWORT	106
Register	108
Herstellerverzeichnis	110