

SO GEHT BACKEN !

DAS ULTIMATIVE ANLEITUNGSBUCH
250 LECKEREIEN UND WIE MAN SIE MACHT

GABRIELA SCOLIK & TEAM
INFOGRAFIK NO.PARKING





Geräte, Tipps und Techniken

- | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| 002 Geräte | 017 Backformen bemehlen | 032 Schokoladenblätter |
| 003 Wiegen | 018 Butter und Zucker schaumig rühren | 033 Schokoladengitter |
| 004 Weizenmehlarten | 019 Mit Gelatine arbeiten | 034 Mit Schokoladenglasur überziehen |
| 005 Garprobe mit einer Nadel | 020 Mit Vanilleschoten arbeiten | 035 Mit Schablonen dekorieren |
| 006 Garprobe mit einem Holzstäbchen | 021 Vanillezucker machen | 036 Schokoladenspäne |
| 007 Garprobe mit dem Finger | 022 Kuchengitter flechten | 037 Schokoladenlocken |
| 008 Umrechnungstabelle: Volumen | 023 Eine Torte aus der Form lösen | 038 Gehackte Schokolade |
| 009 Umrechnungstabelle: Gewicht | 024 Eine Torte durchschneiden | 039 Dekorieren mit Spritzbeutel |
| 010 Umrechnungstabelle: Temperatur | 025 Zuckerfäden | 040 Mit Schlagsahne dekorieren |
| 011 Umrechnungstabelle: Länge | 026 Verzuckerte Blütenblätter | 041 Mit Schokoladenbuttercreme garnieren |
| 012 Eier trennen | 027 Kandierte Orangenscheiben | 042 Mit Baisermasse garnieren |
| 013 Eischnee schlagen | 028 Kandierte Zitronenscheiben | 043 Papierspritzbeutel basteln |
| 014 Eischnee unterheben | 029 Orangenzesten kandieren | 044 Dekorieren mit einem Papierspritzbeutel |
| 015 Sahne schlagen | 030 Zitronenzesten kandieren | |
| 016 Backformen fetten | 031 Schokoladenglasur | |

Grundmassen und Grundteige

- | | | |
|------------------------|--------------------------------|------------------------|
| 045 Einfache Rührmasse | 050 Standard-Bröselboden | 055 Strudelteig |
| 046 Rührmasse | 051 Bröselboden mit Schokolade | 056 Baisermasse |
| 047 Biskuitmasse | 052 Brandteig | 057 Baisermasse färben |
| 048 Mürbeteig | 053 Einfacher Hefeteig | |
| 049 Pie-Teig | 054 Briocheteig | |

Torten und Kuchen

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| 058 Ricotta-Cheesecake | 065 Schwarzwälder Kirschtorte | 072 Sachertorte |
| 059 Vanille-Cheesecake | 066 Charlotte | 073 Schokoladenmousse-Torte |
| 060 Cheesecake mit Mascarpone | 067 Charlotte mit Bayerischer Creme | 074 Linzertorte |
| 061 Beeren-Cheesecake | 068 Italienische Haselnusskuppel | 075 Engelskuchen |
| 062 Mandel-Kirsch-Cheesecake | 069 Malakofftorte | 076 Biskuitboden |
| 063 Klassischer Käsekuchen | 070 Baisertorte | 077 Beerentorte |
| 064 Himbeerecreme-Torte | 071 Schokoladentorte | 078 Pfirsich-Schokoladentorte |

079 Biskuitrolle
080 Brombeerroulade
081 Erdbeerroulade
082 Biskuitrolle mit Fruchtpüree
083 Kaffeeroulade
084 Maroniroulade
085 Bûche de Noël
086 Schokoladenkuchen ohne Mehl
087 Lebkuchen
088 Karottenkuchen
089 Bananen-Nuss-Kuchen
090 Sandkuchen
091 Mohnsandkuchen
092 Zitronensandkuchen
093 Espresso-Sandkuchen

094 Kokos-Sandkuchenkranz
095 Kirschkuchen
096 Brombeersandkuchen
097 Johannisbeersandkuchen
098 Gugelhupf
099 Rotweingugelhupf
100 Marmorkuchen
101 Schokoladenkuchen
102 Pfirsich-Streuselkuchen
103 Aprikosen-Streuselkuchen
104 Pflaumen-Streuselkuchen
105 Joghurtkuchen
106 Baba au Rhum
107 Panettone
108 Brioche

109 Briochezopf
110 Blechkuchen mit Rührmasse
111 Aprikosenblechkuchen
112 Kirschblechkuchen
113 Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen
114 Blechkuchen mit Hefeteig
115 Zwetschgenkuchen
116 Apfelkuchen
117 Apfelstreusel-Kuchen
118 Blechkuchen mit Biskuitmasse
119 Zitronenblechkuchen
120 Eierlikör-Schnitten
121 Schokoladen-Schnitten
122 Pudding-Blechkuchen

Pies, Tartes und Aufläufe

123 Kirsch-Pie
124 Heidelbeer-Pie
125 Sommerbeeren-Pie
126 Pfirsich-Pie
127 Erdbeer-Rhabarber-Pie
128 Kirsch-Mini-Pies
129 Gewürz-Apfel-Pie
130 Süße Kürbis-Pie
131 Orangen-Baiser-Pie
132 Aprikosen-Ingwer-Pie
133 Nuss-Ahornsirup-Tarte
134 Crème-Brûlée-Tartelettes
135 Erdbeer-Tartelettes
136 Pfirsichtörtchen
137 Schokolade-Himbeer-Tartelettes
138 Himbeer-Tarte
139 Tarte Tatin
140 Zitronentarte

141 Zitronen-Baiser-Tarte
142 Zitronen-Baiser-Tartelettes
143 Italienische Mandeltorte
144 Schokolade-Minz-Tarte
145 Kirsch-Clafoutis
146 Apfel-Crumble
147 Cranberry-Birnen-Crumble
148 Beeren-Crumble
149 Pflaumen-Armagnac-Crumble
150 Apfel-Crisp
151 Aprikosen-Mandel-Crisp
152 Pfirsich-Pistazien-Auflauf
153 Brombeeren-Auflauf
154 Kirschen-Auflauf
155 Beeren-Auflauf
156 Auflauf-Früchte aromatisieren
157 Auflauf mit Nuss-Topping
158 Apfel-Auflauf „Brown Betty“

Muffins und Cupcakes

- | | | | | | |
|-----|---------------------------|-----|-----------------------------------|-----|------------------------------------|
| 159 | Muffins | 169 | Muffins mit getrockneten Feigen | 179 | Vanille-Cupcakes |
| 160 | Blaubeermuffins | 170 | Muffins mit Dörrpflaumen | 180 | Cupcakes mit Schokoladencreme |
| 161 | Schokoladenmuffins | 171 | Zitronen-Mohn-Muffins | 181 | Schokoladen-Orangen-Cupcakes |
| 162 | Muffins mit Schokostücken | 172 | Pfirsich-Melba-Muffins | 182 | Kokos-Cupcakes mit Lemon Curd |
| 163 | Zucchini-muffins | 173 | Marmeladenmuffins | 183 | Rum-Rosinen-Cupcakes |
| 164 | Zitronen-Joghurt-Muffins | 174 | Gewürz-Karotten-Muffins | 184 | Rote Cupcakes mit Frischkäseglasur |
| 165 | Bananenmuffins | 175 | Vanille-Muffins mit Birnen | 185 | Eiscreme-Cupcakes |
| 166 | Haselnuss-Dattel-Muffins | 176 | Helle Cupcakes, Grundrezept | 186 | Tchai-Honig-Cupcakes |
| 167 | Zimt-Buttermilch-Muffins | 177 | Schokoladen-Cupcakes, Grundrezept | | |
| 168 | Cranberry-Orangen-Muffins | 178 | Cupcake-Toppings | | |

Kleingebäck, Plätzchen und Macarons

- | | | | | | |
|-----|----------------------------|-----|------------------------------------------|-----|----------------------------------|
| 187 | Madeleines | 203 | Rothschild-Löffelbiskuits | 220 | Honig-Lebkuchen |
| 188 | Financiers | 204 | Campari-Flocken | 221 | Lebkuchenmännchen |
| 189 | Bretonische Kekse | 205 | Mürbeteigplätzchen | 222 | Ingwerplätzchen |
| 190 | Chocolate Chip Cookies | 206 | Plätzchen mit Mandeln dekorieren | 223 | Mandelbögen |
| 191 | Baisers klassisch | 207 | Plätzchen mit Zimtzucker dekorieren | 224 | Cantucci |
| 192 | Himbeerbaiser | 208 | Plätzchen mit Zuckerstreuseln dekorieren | 225 | Mandelkekse |
| 193 | Haselnuss-Baiser | 209 | Plätzchen mit Orangen dekorieren | 226 | Anis-Biscotti |
| 194 | Brownies | 210 | Plätzchen mit Schokolade glasieren | 227 | Haselnuss-Cantucci |
| 195 | Apfel-Streusel-Riegel | 211 | Plätzchen mit Schokomuster dekorieren | 228 | Cigarettes Russes |
| 196 | Blondies | 212 | Plätzchen mit Konfitüre füllen | 229 | Witwenküsse |
| 197 | Schottisches Shortbread | 213 | Plätzchen mit Zuckerglasur dekorieren | 230 | Macaronmasse |
| 198 | Scones | 214 | Linzer Kekse | 231 | Zimt-Macarons |
| 199 | Mandel-Rosinen-Scones | 215 | Pignoli-Kekse | 232 | Zitronen-Macarons |
| 200 | Buttermilchkekse | 216 | Schwarz-Weiß-Plätzchen | 233 | Schokoladen-Macarons |
| 201 | Löffelbiskuits | 217 | Vanillekipferl | 234 | Himbeer-Macarons |
| 202 | Schokoladen-Löffelbiskuits | 218 | Schokoladenbusserl | 235 | Karamell-Macarons mit Salzbutter |
| | | 219 | Maiskekse | 236 | Kaffee-Macarons |

Strudel, Brandteiggebäck und Cake-Pops

- | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| 237 Apfelstrudel | 247 Windbeutel | 257 Brandteigschwäne |
| 238 Aprikosenstrudel | 248 Profiteroles | 258 Zimtschnecken |
| 239 Birnenstrudel | 249 Windbeutel mit Vanillecreme | 259 Cake-Pops hell |
| 240 Zwetschkenstrudel | 250 Windbeutel mit Konfitürefüllung | 260 Cake-Pops dunkel |
| 241 Backobststrudel | 251 Windbeutel mit Baileys-Sahne | 261 Cake-Pops mit Zuckerglasur |
| 242 Grießstrudel | 252 Windbeutelorte | 262 Cake-Pops mit Schokoglasur und Gesicht |
| 243 Quarkstrudel | 253 Schokoladen-Éclairs | 263 Cake-Pops mit Zuckerstreusel |
| 244 Nussstrudel | 254 Kaffee-Éclairs | 264 Cake-Pops mit bunten Farben |
| 245 Mohnstrudel | 255 Mandelringe mit Zitronencreme | |
| 246 Baklava | 256 Paris-Brest | |

Soufflés und Puddings

- | | | |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| 265 Grand-Marnier-Soufflé | 273 Crème Brûlée mit Rosmarin | 281 Brotpudding |
| 266 Apfelsoufflé | 274 Crème Brûlée mit Kaffee | 282 Gebackener Schokoladenpudding |
| 267 Quarksoufflé | 275 Crème Brûlée mit Kakao | 283 Grießpudding |
| 268 Schokoladensoufflé | 276 Crème Brûlée mit Cointreau | 284 Risottopudding |
| 269 Schoko-Töpfchen | 277 Crème Brûlée mit Schokolade und Chili | 285 Gebackener Quarkpudding |
| 270 Sommerfrüchte-Trifle mit Vanillesauce | 278 Crème Brûlée mit Whisky | 286 Gebackener Zitronenpudding |
| 271 Crema catalana | 279 Crème Caramel | 287 Toffee-Pudding |
| 272 Crème Brûlée | 280 Butterscotch-Pudding | |

Saucen, Cremes und Glasuren

- | | | |
|----------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| 288 Pfirsichpüree | 297 Karamellsauce | 306 Zuckerglasur einfärben |
| 289 Bayerische Creme | 298 Fruchtsauce | 307 Kaffeeglasur |
| 290 Buttercreme | 299 Orangensauce | 308 Frischkäseglasur |
| 291 Schokoladenbuttercreme | 300 Lemon Curd | 309 Schokoladenpudding |
| 292 Crème Pâtissière | 301 Weinschaum | 310 Vanillepudding |
| 293 Crème anglaise | 302 Zabaione | 311 Macaron-Schablonen |
| 294 Vanillesauce | 303 Amaretto-Espuma | 312 Chocolate-Chip-Cookies-Schablonen |
| 295 Schokoladensauce | 304 Mandelschaum | |
| 296 Toffee-Sauce | 305 Zuckerglasur | |