



TEIG

DIE BESTEN KUCHENTEIGE

Schritt für Schritt
vom Profi erklärt

INHALT

GRUNDLAGEN

Zutaten	6
Grundausrüstung	10
Die A's und O's beim Backen	11

GRUNDREZEPTE

Hefeteig	14
Plunderteig	16
Blätterteig	20
Strudelteig	24
Mürbeteig	26
Brandmasse	28
Quark-Öl-Teig	30
Sandmasse	32
Biskuitmasse	34
Frittierteig	36
Baisermasse	40

REZEPTE

Beerentarte	44
Quittenstrudel	46
Sonnenkuchen	48
Baiser-Nester	50
Quark-Bällchen	52
Hefe-Fladen	54
Pistazienkuchen	56
Marzipankränze	58
Mini-Pies	60
Orangenkuchen	62
Paris-Brest	64
Rhabarberstrudel	66
Plundergebäck	68

Mini-Windbeutel	70
Linzertorte	72
Rosinenschnecken	74
Apfeltaschen	76
Apfelkuchen	78
Blätterteig-Bonbons	80
Schäumchen	82
Kleine Gugelhupfe	84
Croissants	86
Aprikosen-Blätterteig-Donut	88
Gefüllter Hefekuchen	90
Apfelküchlein	92
Veilchen-Eclairs	94
Gewürzkuchen	96
Haselnusstorte	98
Apfelstrudel	100
Biskuitroulade	102
Johannisbeermuffins	104
Schoko-Windbeutel	106
Baisergebäck	108
Karamell-Cookies	110
Macadamia-Kranz	112
Gugelhupf	114
Beeren-Baiser	116
Kirschstrudel	118
Blätterteig-Tarte	120
Biskuitkuchen	122
Schwäbischer Hefezopf	124
Impressum	128