

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---------|---|
| Vorwort | 4 |
|---------|---|

GRUNDWISSEN

| | |
|--------------------------------|----|
| Das Wiegen | |
| – mit der mechanischen Waage | 6 |
| – mit der elektronischen Waage | 7 |
| Das Messen | |
| – von Flüssigkeiten | 8 |
| – von festen Stoffen | 11 |
| Löffelmengen | 12 |
| Das elektrische Rührgerät | 13 |
| Die Backformen | 14 |
| Das Zubehör | 16 |
| Die Garprobe | 19 |
| Der Eier-Frischetest | 22 |
| Kuchen schneiden und servieren | 23 |

KUCHEN AUF DEM BLECH

| | |
|--------------------------------------|----|
| Brausekuchen | 24 |
| Buttermilchkuchen | 27 |
| Mandelkuchen | 31 |
| Schmandkuchen | 35 |
| Kokosnusskuchen (in der Auflaufform) | 41 |
| Mohnkuchen | 45 |
| Quarkteig-Kuchen | 50 |

KUCHEN IN DER SPRINGFORM

| | |
|------------------------|----|
| Apfelkuchen | 56 |
| Apfel-Kokosnuss-Kuchen | 61 |
| Käse-Kirsch-Kuchen | 65 |
| Nusskuchen | 70 |
| Marmorkuchen | 74 |

TORTEN

| | |
|-----------------------|----|
| Frischkäsetorte | 78 |
| Pfirsich-Mandel-Torte | 85 |
| Buchweizentorte | 90 |
| Schokoladentorte | 95 |

MUFFINS

| | |
|------------------|-----|
| Blaubeer-Muffins | 100 |
| Zitronen-Muffins | 104 |

KLEINGEBÄCK

| | |
|--------------------|-----|
| Marzipan-Schnitten | 108 |
| Kokosnuss-Makronen | 111 |
| Kokosnuss-Bällchen | 113 |