

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