

Katarina Cermelj

The Elements of Baking

**Wie du jedes Rezept
glutenfrei, ohne Milch,
ohne Eier oder vegan
zubereiten kannst**

Inhalt

Einleitung	9
Kapitel 1: X-frei backen – die Grundlagen	17
Selbst gemachte glutenfreie Mehlmischung	24
Selbst gemachte vegane Buttermilch	25
Selbst gemachte Kokos-Kondensmilch	26
Selbst gemachte vegane, kokosfreie Kondensmilch	27
Kapitel 2: Die Wissenschaft der Zutaten	35
Kapitel 3: Die Regeln	47
Kapitel 4: Fallstudien	87
Butter-Vanillekuchen: das Rezept	104
Schokoladenkuchen: das Rezept	110
Vanille-Biskuitrolle: das Rezept	120
Vanille-Cupcakes: das Rezept	126
Muffins mit Schokostückchen: das Rezept	128
Kakaobrownies: das Rezept	140
Schokoladenbrownies: das Rezept	142
Ausstechplätzchen: das Rezept	154
Shortbreadstreifen: das Rezept	156
Kekse mit Schokostückchen: das Rezept	166
Zitronenkrustenplätzchen: das Rezept	174
Mürbeteig: das Rezept	184
Blätterteig: das Rezept	200
Britische Scones: das Rezept	212
Amerikanische Buttermilchbrötchen: das Rezept	224
Dünne Crêpes französischer Art: das Rezept	234
Luftige Pancakes amerikanischer Art: das Rezept	244
Käsekuchen New Yorker Art: das Rezept	254

Kapitel 5: Glutenfrei	257
Basis-Brotteig	276
Basis-Brioche Teig	277
Gestürzter Bananenkuchen mit Schokostückchen	278
Kaffee-Biskuitrolle	281
Himbeer-Mandel-Muffins	285
Zitronencremetaler	287
Blondies mit Schokostückchen und brauner Butter	291
Heidelbeerstreusel	293
Honig-Sesam-Brot	297
Brioche-Muffins mit Schokoladenfüllung	301
Käse-Knoblauch-Partybrot	305
 Kapitel 6: Milchfrei	 309
Kaffee-Walnuss-Torte	319
Orangen-Marmorkuchen mit Schokoladenganache	320
Apfel-Cupcakes	323
Erdnuss-Karamell-Riegel	325
Schokokekse mit Schokostückchen	328
Heidelbeer-Baiserschnitten	331
Cremige Pilzpastete	334
Zitronen-Mohn-Pancakes	337
Baskischer Käsekuchen	338
 Kapitel 7: Eifrei	 341
Apfelstreusel	363
Erdbeer-Biskuitrolle	365
Zimt-Bananen-Muffins	369
Heidelbeermuffin-Kekse	370
Pistazien-Biscotti	373
Himbeer-Baisertorte	375
Schokoladen-Haselnuss-Crêpetorte	379
Zitronen-Käseschnitten	383
Mandelschnecken	387

Kapitel 8: Vegan	391
Zitronen-Mohn-Kastenkuchen	400
Karottenkuchen	403
Tiramisu-Cupcakes	406
Schwarzwälder Browniekekse	409
Lebkuchen	413
Gemüsepastete mit Hummus	414
Apfel-Frangipane-Tarte	416
Vierfach-Schoko-Käsetorte	419
Hamburgerbrötchen	422
 Kapitel 9: Glutenfrei-vegan	 425
Einfacher Erdbeerkuchen	435
Schoko-Bananenbrot	436
Zitronen-Baisertorte	439
Erdnussbutter-Muffins	443
Tahini-Shortbreadstäbchen	445
Schokokrustenplätzchen	446
Walnuss-Brownie-Tarte	449
Erdbeer-Pistazien-Tarte	453
Zimtschnecken	457
Pestoschnecken	461
 Kapitel 10: Glasuren, Güsse und Cremes	 465
Amerikanische Buttercreme	469
Schokoladen-Buttercreme	469
Buttercreme mit Schweizer Baiser	470
Schweizer Baiser	472
Stabilisierte Schlagsahne	473
Frischkäsecreme	474
Frischkäseguss	475
Schokoladenganache	475
Pâtisseriecreme	476
Zitronencreme	478
 Glossar	 480
Register	485
Rezeptregister	492
Dank	494
Über die Autorin	495