



BACKEN



BAC KEN

König ✕ Berg





INHALTSVERZEICHNIS

Kuchen mit & ohne Obst	4
Tolle Torten	44
Kleines & Feines	82
Register	142
Impressum	144





KUCHEN MIT & OHNE OBST

**Sie sind nicht nur perfekt
geeignet, um spontanen Besuch
zu bewirten, sondern schmecken
auch zum Nachmittagskaffee oder
zum Picknick – die köstlichen
Kuchen in diesem Kapitel
bieten für jeden etwas!**

Wer will guten Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen...

MEHL UND GRUNDVORRAT Ob es immer genau sieben Zutaten sind, die einen guten Kuchen ausmachen, sei dahingestellt. Die folgenden sollten Sie fürs Backen jedenfalls im Vorrat haben: Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und evtl. Trockenhefe, im Kühlschrank Butter, Milch und Eier.

Für feine Kuchen eignet sich am besten helles Weizenmehl der Type 405 oder 550. Typenzahlen sind das Maß für den Gehalt an Mineralstoffen und hängen mit dem Gehalt an Kornrandschichten im Mehl zusammen: Je höher die Typenzahl, desto dunkler und mineralstoffreicher das Mehl. Weizenmehl gibt es von Type 405 bis 1050. Vollkornmehle tragen grundsätzlich keine Typenzahl. Wenn Sie gern mit Vollkornmehl backen, nehmen Sie unbedingt sehr fein gemahlene, sonst wird der Teig grob und brüchig. Bei Vollkornrührteigen und Hefeteigen erhöhen Sie die im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge um 1–4 EL, da die Schalenanteile stärker quellen. Übrigens kann man auch sehr gut mit

Dinkel backen. Er ist eng mit dem Weizen verwandt – das Mehl kann daher einfach 1:1 ersetzt werden.

NÜSSE, KERNE, SAMEN Ganze Nüsse und Mandeln halten länger als zerkleinerte oder gemahlene. Doch bewahren Sie keine zu großen Mengen der fettreichen Köstlichkeiten im Vorrat auf, weil auch diese bei längerer Lagerung ranzig werden.

Haselnüsse bekommen ein herrliches Aroma, wenn Sie sie auf ein Backblech legen und bei 200° im Ofen 8–10 Min. rösten. Anschließend geben Sie die Nüsse auf ein Küchentuch, lassen Sie sie etwas abkühlen und reiben Sie dann die braunen Häutchen mithilfe des Tuches ganz einfach ab.

Wenn Sie geschälte Mandeln benötigen, übergießen Sie die von der papierartigen hellbraunen Haut fest umschlossenen Kerne mit kochendem Wasser und lassen Sie sie kurz stehen. Dann kalt abschrecken und die Kerne aus den Häutchen drücken.



Auch Walnüsse sind zum Backen bestens geeignet und das ganze Jahr erhältlich – überwiegend aus Kalifornien. Herrlich herbussig schmecken die Samen der Pinie, der in den Mittelmeerländern heimischen Kiefernart. Das volle Aroma von Mohn erschließt sich erst durch Mahlen und Aufkochen. Wenn Sie die winzigen blauen Samen selbst mahlen möchten, verwenden Sie z. B. eine elektrische Kaffeemühle.

DAS GIBT SÜSSE Zum Backen am besten geeignet ist der neutrale »weiße« Zucker, dessen feine Zuckerkrystalle schnell aufgelöst sind. Brauner Zucker oder Rohrzucker bringt ein karamellartiges Eigenaroma mit. Auch alternative Süßungsmittel wie Honig, Ahornsirup oder Agavendicksaft mit ihrem jeweiligen charakteristischen Eigengeschmack sind gut zum Backen geeignet. In Hefe- und Rührteigen können Sie die Zuckerarten einfach austauschen, für zarten Mürbeteig ist allerdings Kristallzucker vorzuziehen. Für Cremes wird häufig Puderzucker verwendet, da er sich im Nu mit den übrigen Cremezutaten verbindet.

DIE TEIGTYPEN Allen Kuchen ist der leckere Duft eigen, der schon beim Backen aus dem Ofen dringt, und der unvergleichliche Geschmack von Selbstgebackenem. Doch jeder Teig ist anders und mag's



anders: Neulinge in der Backstube beginnen am besten mit den einfachen Rührkuchen. Hierfür sollten die Zutaten (Butter, Eier) zimmerwarm sein, damit sie sich gut miteinander verbinden. Aus demselben Grund müssen sie auch ausdauernd gerührt werden. Benutzen Sie daher am besten eine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät.

Der knusprig-zarte Mürbeteig braucht im Gegensatz zum Rührkuchen kühl-schrankkalte Butter, die, in kleine Flöckchen geschnitten, rasch unter die übrigen Zutaten geknetet wird. Gönnen Sie dem Teig daraufhin noch ca. 30 Min. Ruhe im Kühlschrank, dann lässt er sich ganz einfach ausrollen, ohne zu reißen oder zu kleben.

Hefeteige brauchen einfach nur Zeit und Wärme, dann kann eigentlich nichts schiefgehen. Schützen Sie den Teig beim Aufgehen gut vor Zugluft, indem Sie die Schüssel mit einem Stofftuch abdecken. Danach kann der Teig nach Belieben geknetet, geformt oder auch gleich gebacken werden.

VOR DEM BACKEN, WÄHREND DES BACKENS

Bei den meisten Kuchen genügt es, die Backform mit weicher Butter oder Margarine gründlich einzufetten. Speiseöl geht auch, haftet aber nicht so gut an den Wänden. Bei sehr zuckerhaltigen (und damit besonders klebrigen) Teigen legen Sie die Backform mit Backpapier aus und fetten Sie den Rand mithilfe eines Backpinsels gut ein. Gerippte Formen wie Gugelhupf- oder Kranzformen fetten Sie relativ großzügig ein und streuen sie zusätzlich mit Mehl oder Semmelbröseln aus (überschüssiges Mehl oder Brösel müssen dann durch Klopfen auf die Form und Umdrehen entfernt werden). Dann kommt auch der empfindlichste Kuchen sicher aus der Form heraus. Manche Kuchen sollten kurz vor Ende der Backzeit mit Backpapier oder Alufolie abgedeckt werden, da sie sonst an der Oberseite zu schnell bräunen. Während des Backens einfach zwischendurch mal in den Backofen schauen, so kann nichts schiefgehen!

Heidelberruchen

Echte Sommerferienseligkeit: mit Eimer und Kamm »in die Blaubeeren gehen« – und danach ofenfrischen Kuchen genießen.

Für den Teig:

250 g weiche Butter
225 g Zucker
4 Eier (M)
250 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Für den Belag:

200 g Butter
200 g Mehl
100 g geschälte, gemahlene Mandeln
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 kg frische Heidelbeeren

Außerdem:

Butter für das Backblech
Puderzucker zum Bestäuben

Für 1 Backblech (ca. 20 Stücke)
45 Min. Zubereitung | 35 Min. Backen

- 1 Für den Rührteig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zusammen mit der Zitronenschale unterarbeiten. Das Backblech einfetten und den Teig darauf verstreichen.
- 2 Für den Belag die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel mit Mehl, Mandeln, Zucker und Salz mischen und mit den Händen zu Streuseln verkrümeln.
- 3 Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Heidelbeeren verlesen, in einem Sieb abbrausen und vorsichtig trocken tupfen. Auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln bedecken.
- 4 Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. goldgelb backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

AUSTAUSCHTIPP

Dieser Kuchen ist ein wunderbarer Begleiter durchs Gartenjahr: Sie können den Rührteig nämlich im Lauf der Monate mit allen Früchten belegen, die gerade Saison haben: Rhabarber oder Sauerkirschen, Brombeeren oder Zwetschgen – sie alle machen sich fein unter den Butterstreuseln.







TOLLE TORTEN

Kunstvoll verzierte Torten
sind immer ein Hingucker.

Krönen Sie damit bei
festlichen Anlässen das
Nachspeisenbüfett –
die Bewunderung ist
Ihnen sicher!

Tortenbacken – Schritt für Schritt

*Eine festliche Torte zu zaubern ist kein Hexenwerk.
Hier haben wir die wichtigsten Infos zusammengestellt.*



BACKFORMEN VORBEREITEN Bei Springformen verhindert ein Bogen Backpapier das Festkleben von Mürbeteig, Biskuit- und Rührteig. Dazu legen Sie das Papier reichlich überlappend auf den Formboden und klemmen es mit dem aufgesetzten Rand ein. Überstehendes Papier abschneiden. Aus einer Obstkuchenform löst sich der gebackene Boden am besten, wenn Sie diese mit weicher Butter ausstreichen und dünn mit Mehl ausstreuen. Nun vor dem Einfüllen des Teigs die Form noch kurz umdrehen, damit das überschüssige Mehl herausfällt.

TEIG EINFÜLLEN Schaumige Biskuitteige sollten sofort gebacken werden, sonst verliert der Teig seine Luftigkeit. Nach dem Einfüllen des Teigs in die vorbereitete Form die Oberfläche mit einem Teigspatel glatt streichen und den Teig sofort backen. Mürbeteige können in einer geschlossenen Schüssel oder in Folie gewickelt einen Tag kalt gestellt und erst dann in die Backform eingefüllt und gebacken werden.

BACKEN Den Backofen rechtzeitig auf die angegebene Temperatur vorheizen. Beim Backen mit Umluft ist ein Vorheizen in der Regel nicht notwendig – es sei denn, die Backzeit ist kürzer als 15 Min.; zudem liegt die erforderliche Temperatur um ca. 20° niedriger als beim Backen mit Ober- und Unterhitze. Die meisten Torten werden in der Ofenmitte gebacken. Während des Backens die Ofentür lieber nicht öffnen, da der Teig zusammenfallen könnte. Falls die Tortenoberfläche zu dunkel wird, die Teigmitte aber noch nicht durchgebacken ist, können Sie einen Bogen Backpapier darüberlegen.

GARPROBE Kurz vor Ende der Backzeit sollten Sie mit einer Stäbchenprobe feststellen, ob die Torte durchgebacken ist: Dazu ein Holzstäbchen in die Mitte der Torte stecken und wieder herausziehen. Klebt kein Teig am Stäbchen, ist die Torte fertig.

NACH DEM BACKEN Die gebackene Torte aus dem Backofen nehmen und in der Form ca. 5 Min. abkühlen lassen. Dann mit einem nicht zu spitzen Messer am Rand entlangfahren und den Teig vom Formrand lösen. Die Springform öffnen, den Rand entfernen, die Torte mit einer großen Palette oder einem Tortenheber vom Backpapier bzw. Formboden lösen und abnehmen. Biskuittorten lassen sich auch stürzen, danach können Sie das Backpapier langsam abziehen. Die Torte auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Um die Torte durchschneiden zu können, muss sie ganz erkaltet sein. Bei einer Obstbodenform den Teig mit einem Messer vorsichtig vom Wellenrand lösen, auf ein Gitter stürzen und die Form vorsichtig abnehmen. Einen Biskuitboden können Sie schon am Vortag backen und dann in einer Kuchenbox bis zum Weiterverarbeiten lagern.

Grundrezepte

Wenn's mal schnell gehen muss: Mit diesen Grundrezepten sind Sie flexibel und können Ihre Torte je nach Anlass und Geschmack dekorieren.

BLITZ-BISKUIT

Für 1 Springform (24–26 cm Ø) den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand nicht einfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. 3 Eier mit 4 EL warmem Wasser, 75 g Zucker und 1 Prise Salz ca. 5 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts hell-schaumig schlagen. 100 g Mehl mit 2 TL Backpulver darübersieben und mit einem Spatel locker unterarbeiten. 4 EL neutrales Pflanzenöl zügig unterrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Stäbchenprobe vornehmen, Biskuit herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen und mit einem Messer vom Rand lösen. Den Formrand abnehmen, Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen und den Boden auskühlen lassen.



RÜHRTEIGBÖDEN

Für 1 Springform (24–26 cm Ø) den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. 250 g weiche Butter mit 250 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Das Mark von 1 Vanilleschote und 1 Prise Salz zur Buttermasse geben. 4 Eier nach und nach unterrühren. 250 g Mehl mit 1 TL Backpulver darübersieben und zügig unterarbeiten. Dann ca. 2 ½ EL Teig auf den Formboden streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10–12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, Papier abziehen und erneut in die Form einspannen. Fünfmal wiederholen, sodass sechs Böden entstehen. Böden auskühlen lassen.

FRISCHKÄSE-BUTTERCREME

Für ca. 400 g Creme 200 g weiche Butter mit 6 EL Puderzucker hellcremig rühren. 200 g Doppelrahmfrischkäse nach und nach unterrühren. Zum Schluss 2–3 EL frisch gepressten Orangensaft untermengen. Je nach Tortenrezept kann diese Creme auch mit anderem Fruchtsaft zubereitet werden, z. B. mit frisch gepresstem Zitronensaft, mit fein gemixten, passierten Beeren oder mit durch ein Sieb gestrichenem Passionsfruchtmark.





Rose n-Litschi-Torte

*Ein Augen- und Gaumenschmaus für besondere Anlässe:
zarte Baiserböden mit fruchtiger Füllung und edler Blütenblattgarnitur.*

Für das Baiser:

5 Eiweiß (M)
4 EL Rote-Bete-Saft (Reformhaus)
4 TL Rosenwasser (Apotheke, Reformhaus
oder Asialaden)
1 Prise Salz | 250 g Puderzucker
225 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

500 g Litschis (ersatzweise 2 Dosen Litschis
à 225 g Abtropfgewicht)
250 g Himbeeren
400 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 EL Puderzucker

Für die Garnitur:

Rosenblütenblätter von 2 ungespritzten Rosen
Himbeeren (nach Belieben)
Puderzucker zum Bestäuben

Für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stücke)
50 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen

- 1 Den Backofen auf 140° Umluft vorheizen. Mit Hilfe der Springform drei Kreise auf je einen Bogen Backpapier zeichnen und je einen Bogen auf ein Backblech legen.
- 2 Für das Baiser die Eiweiße mit Rote-Bete-Saft, Rosenwasser und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Puderzucker daraufsieben und mit den Mandeln mit einem Spatel vorsichtig unterziehen. Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und drei Böden kreisförmig auf das Backpapier spritzen. Alle drei Böden gleichzeitig im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Die Böden sollten trocken sein, sich aber noch etwas elastisch anfühlen.

Dann herausnehmen, umgekehrt auf ein Kuchen-
gitter legen und das Papier vorsichtig abziehen.

3 Für die Füllung die Litschis schälen, entsteinen,
klein schneiden und in einem Sieb abtropfen las-
sen. Himbeeren verlesen. Die Sahne mit Sahnesteif
und dem Puderzucker steif schlagen.

4 Einen Baiserboden auf eine Tortenplatte legen,
mit dem Springformrand umschließen und den
Boden mit der Hälfte der Sahne bestreichen, die
Hälfte der Litschis und Himbeeren darauf verteilen.
Den zweiten Boden daraufsetzen, Vorgang wieder-
holen und mit dem letzten Boden abschließen.
Den Springformrand entfernen. Die Torte mit den
Rosenblütenblättern und eventuell Himbeeren
belegen, mit Puderzucker bestäuben und sofort
servieren. Die Torte am besten mit einem elektri-
schen Messer schneiden.

DEKOTIPP

Am besten verwenden Sie Rosen aus dem eigenen
Garten. Alternativ sehen auch andere essbare Blüten,
wie Veilchen oder Gänseblümchen, sehr hübsch aus.

INFO: BAISERBÖDEN

Die Baiserböden können Sie auch im Ofen mit Ober-/
Unterhitze bei 150° trocknen. Dann müssen Sie die
Böden aber einen nach dem anderen backen.

Brioche-Rosinen-Muffins

In Frankreich ist ein Sonntagsfrühstück ohne dieses luftig-leichte Hefengebäck schwer denkbar. Bald werden auch Sie es nicht mehr missen wollen.

350 g Mehl + Mehl zum Bestäuben
 ¾ Würfel Hefe (etwa 30 g)
 60 g Zucker | 100 ml lauwarme Milch
 2 zimmerwarme Eier (M)
 3 zimmerwarme Eigelb (M)
 2 kräftige Prisen Salz
 100 g weiche Butter
 4 EL Orangenlikör, Calvados oder Apfelsaft
 80 g Rosinen

Außerdem:

1 12er-Muffinblech
 Puderzucker zum Bestäuben
 Fett fürs Blech

Für 12 Stück
 45 Min. Zubereitung | 1 Std. 15 Min. Gehen
 15 Min. Backen

- 1 Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker und 80 ml Milch verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Hefemilch in die Mulde gießen, mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen.
- 2 Dann Eier, 2 Eigelbe, übrigen Zucker und Salz mit in die Schüssel geben, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Dabei nach und nach die Butter unterarbeiten. Den Teig etwa 5 Min. durchkneten, bis er weich und elastisch ist. Dann mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt weitere 30 Min. gehen lassen. Den Orangenlikör, Calvados oder Apfelsaft erhitzen, über die Rosinen gießen und abgedeckt genauso lange marinieren lassen.
- 3 Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten. Die Rosinen mit Mehl bestäuben und gleichmäßig in den Teig einarbeiten. Abgedeckt etwa 20 Min.

gehen lassen. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten. Übriges Eigelb und restliche Milch verquirlen.

4 Gut drei Viertel des Teiges in 12 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln rollen (Bild 1) und in die Blechvertiefungen setzen. Jeweils in die Mitte eine tiefe Mulde drücken und mit etwas Eiermilch bestreuen.

5 Übrigen Teig ebenfalls zu 12 gleich großen Kugeln formen und in die Mulden setzen (Bild 2). Den Teig nochmals etwa 10 Min. gehen lassen.

6 Den Teig mit der restlichen Eiermilch bestreichen. Das Muffinblech in den Ofen (Mitte) schieben. Eine kleine Tasse Wasser auf den Ofenboden gießen, die Ofentüre sofort schließen und die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) herunterschalten. Die Muffins etwa 15 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

TIPPS

Die Brioche-Rosinen-Muffins schmecken ganz frisch am feinsten. Am besten zum späten Frühstück oder Brunch mit Butter und einer Auswahl an Marmeladen servieren. Sollten ein paar von den Muffins übrig bleiben, gut verpackt tiefkühlen. Dann bei Bedarf aus dem Tiefkühlfach nehmen, in den Ofen (Mitte) schieben, die Temperatur auf 150° (Umluft 130°) stellen und die Brioches etwa 20 Min. auftauen und wieder »frisch« werden lassen.

1



2



Preiseibeer-Birnen-Muffins Kirsch-Crumble-Muffins

100 g Butter
 200 g Mehl
 2 gehäufte TL Backpulver
 2 Birnen (300 g)
 2 Eier (M)
 200 g Crème fraîche, Schmand oder saure Sahne
 100 g Zucker
 150 g Wild-Preiseelbeeren (aus dem Glas)

Außerdem:

1 12er-Muffinblech
 Puderzucker zum Bestäuben
 12 Papierförmchen oder Fett fürs Blech

Für 12 Stück
 20 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen

- Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden einfetten. Die Butter zerlassen, Mehl und Backpulver vermischen. Die Birnen vierteln, schälen, entkernen, klein würfeln.
- Die Eier mit Crème fraîche, Schmand oder saurer Sahne, Zucker und Butter verrühren. Mehlmischung zügig unterrühren, die Birnen untermengen.
- Die Hälfte des Teigs in die Blechvertiefungen füllen. Die Preiseelbeeren gleichmäßig darüber verteilen, den übrigen Teig daraufhäufen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen. Dann kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

60 g Butterkekse
 50 g Marzipanrohmasse
 100 g geschälte, gemahlene Mandeln
 100 g Mehl
 100 g Zucker
 150 g kalte Butter
 300 g tiefgekühlte Sauerkirschen, aufgetaut (ersatzweise Kirschen aus dem Glas, abgetropft)

Außerdem:

1 12er-Muffinblech
 12 Papierförmchen fürs Blech

Für 12 Stück
 20 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen

- Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Die Butterkekse fein zerbröseln, das Marzipan sehr klein würfeln oder hacken.
- Mandeln, Mehl, Zucker und die Butter in Flöckchen mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Etwa 300 g abnehmen und kühl stellen. Übrige Streusel mit Keksbröseln und Marzipan mischen.
- Die Keks-Marzipan-Mischung in die Blechvertiefungen füllen. Die Kirschen darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.



links: Preiselbeer-Birnen-Muffins | rechts: Kirsch-Crumble-Muffins

König & Berg ist ein Imprint der GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH

© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München.

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung
durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch
fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und
Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit
schriftlicher Genehmigung des Verlages.

AUTOREN:

Adelheid Schmidt-Thomé, Alejandro Wilbrand,
Anne-Katrin Weber, Christa Schmedes, Christina
Kempe, Christina Richon, Christopher Wilbrand, Ilse
König, Jutta Gay, Sabine Schlimm, Verena Erhart

BILDNACHWEIS:

Dorothee Gödert: 27; Inge Prader: 21, 29; Jörn
Rynio: 116, 119, 120, 121, 123, 125, 126, 129, 131, 134,
135, 136, 137, 139, 141; Joerg Lehmann: 41; Klaus
Einwanger: 46, 47, 49, 51, 53, 55, 57, 59, 61, 63, 65,
71, 73, 75, 77, 79, 81; Mona Binner: 28; Teubner
Foodfotos: 22, 23; Studio L'Eveque Tanja & Harry
Bischof: 91, 93, 94, 95, 97, 99; Ulrike Schmid,
Sabine Mader: 84, 85, 87, 89; Wolfgang Schardt:
2, 4, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 25, 31, 33, 35, 37, 39, 43,
44, 67, 69, 82, 100, 101, 103, 105, 107, 109, 111, 113,
115, 133

Umschlag: Klaus Einwanger (vorne oben links, vorne
oben rechts, vorne unten links), Joerg Lehmann (hin-
ten oben links), Jörn Rynio (hinten oben Mitte, hinten
unten links), Sabine Mader/Ulrike Schmid (hinten
unten rechts), Studio L'Eveque (vorne unten rechts),
Wolfgang Schardt (Klappe hinten innen, hinten
oben rechts, vorne oben Mitte)

GESAMTPRODUKTION DER DEUTSCHEN AUSGABE:

bookwise GmbH, München

UMSCHLAG UND INNENLAYOUT:

Zero Werbeagentur, München

REPRODUKTION:

Lanarepro, Lana

DRUCK UND BINDUNG:

Polygraf Print, Prešov

Dieses Buch gibt die Meinung der Autoren wieder.
Es soll Informationen zum Thema des Buches
liefern, stellt aber keinerlei professionelle Dienst-
leistung seitens der Autoren und des Verlags dar.
Die Autoren und der Verlag übernehmen keinerlei
Verantwortung und Haftung für etwaige Schäden
oder Risiken, persönliche und andersartige, die als
direkte oder indirekte Folge des Gebrauchs und
der Anwendung irgendeines der Inhalte dieses
Buchtes auftreten.

ISBN: 978-3-8338-5094-3

1. Auflage 2015



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE