



Der Werdegang des Kuchens: die Behandlung der Zutaten, das Entstehen des Vorteigs, das Kneten der Teigmasse, die Wahl der Kuchenform, das Erproben der Ofenhitze, das Backen selbst. Und dann die Hauptsache: 65 Rezepte für Napfkuchen, Stollen, Kranz-, Obst- und Streuselkuchen, Bienenstich, Mübeteig, Blätterteig, Biskuit, Bretzeln, Waffeln, Nürnberger Lebkuchen und anderes Gebäck.