

AURÉLIE BASTIAN  
**BACKT**



AURÉLIE BASTIAN

# BACKT

*Meine besten Kuchen, Torten  
und Tartes für jeden Anlass*

**südwest**

# Inhalt



S. 18: Kapitel 1 – Kuchen



S. 21: Marmorkuchen  
mit Käsekuchenfüllung



S. 22: Chinois mit Obst



S. 25: Savarin



S. 26: Schokoladen-  
kuchen mit Äpfeln



S. 29: Charlotte aux  
pommes (Apfel-Charlotte)



S. 30: Apfelkuchen ohne  
Boden



S. 33: Gesunder  
Haferflockenkuchen



S. 34: Süßkartoffelku-  
chen mit Vitaminen



S. 37: Vite fait à  
l'orange



S. 38: Zitronen-Mohn-  
Kuchen



S. 41: Clafoutis mit  
Aprikosen und Lavendel





S. 42: Far breton mit Buchweizenmehl



S. 45: Gâteau breton Bretonischer Kuchen



S. 46: Reiskuchen mit Orangenblütenwasser



S. 49: Tourteaux fromager



S. 50: Broyé du Poitou



S. 53: Matschepampenkuchen



S. 54: Fondant aux amandes



S. 57: Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern



S. 58: Extraschokoladiger Marmorkuchen



S. 60: Kapitel 2 – Torten



S. 62: Biskuitrollentorte mit Erdbeeren & Basilikum



S. 66: Charlotte mit Erdbeeren



S. 69: Erdbeertorte



S. 70: Blaubeertorte



S. 73: Himbeer-Melonen-Torte



S. 74: Joconde-Torte mit Himbeeren und Pistazien



S. 77: Zitronentorte



S. 81: Windbeutelkuchen mit Maronenfüllung



S. 85: Crème-brûlée-Torte



S. 86: Saint-Tropez-Torte



S. 89: Mille-feuille



S. 90: Succès mit Pistazien



S. 93: Pariser Kranz



S. 94: Eistorte –  
»Omelette norvégienne«



S. 97: Haselnusstorte



S. 98: Paris-Brest



S. 101: Opéra-Torte mit Nussnougat



S. 105: Eierlikörtorte



S. 106: Marquise au chocolat



S. 109: Concorde



S. 110: Béret-basque-Torte



S. 112: Trianon oder Royal – Schokoladentorte



S. 114: Kapitel 3 – Tartes



S. 116: Tatin aux pommes – Apfeltarte



S. 119: Schwarzwälder-Kirsch-Tarte



S. 120: Deutsch-französische Tarte mit Pflaumen



S. 123: Aprikosen-Kokosnuss-Tarte



S. 124: Rhabarber-Tarte graphique



S. 127: Salzbutterm-Karamell-Tarte



S. 128: Croustade



S. 131: Flan pâtissier



S. 133: Kapitel 4 –  
Besondere Anlässe



S. 134: Faschingstorte



S. 137: Ostereier-Kuchen



S. 138: Osternest-Kuchen



S. 141: Möhrenkuchen



S. 142: Herztorte zum  
Muttertag



S. 146: Pfingstkuchen –  
»Le Colombier«

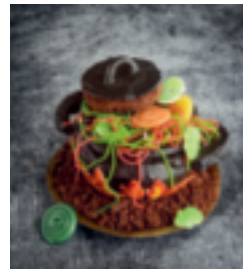




S. 149: Zauberwürfel-Kuchen



S. 150: Gehirn-Kuchen



S. 153: Zauberessel-Kuchen



S. 157: Iglu-Kuchen



S. 158: Weihnachtskugel-Kuchen



S. 161: Adventskranz-Kuchen



S. 162: Nougat glacé



S. 165: Pavlova-Torte



S. 166: Vacherin-Torte



S. 169: Bûche de Noël aux Marrons



S. 170: King Cake



S. 173: Galette des Rois