

Regine Stroner

BACKEN

für Weihnachten

Das GU Bildbackbuch.
Kringel, Stern und Knusperhäuschen
leicht gemacht –
Schritt für Schritt in Text und Bild

Gestaltung der Bildseiten:
Foodfotografie Eising

GU GRAFE
UND
UNZER

641.924



Über dieses Buch 5

Kleines Back-ABC 6

Die wichtigsten Backzutaten von A bis Z 8
Tips fürs Backen und Aufbewahren 12
Glanz für Plätzchen und Konfekt 14
Plätzchen - schön verziert 16
Dekor für Pralinen und Konfekt 18

Knusprige Mürbeteigplätzchen 20

Terrassen 22	Aprikosenplätzchen 26
Zimtplätzchen 24	Rahmkringel 28
Sandgebäck 24	Butter-Ausstecherle 29
Schwarz-Weiß-Gebäck 25	Pfaffenhütchen 28

Alles aus Rührteig 30

Heidesand 32	Vanillekipferln 36
Schokotaler 34	Spritzgebäck 38
Früchtetaler 34	Gewürzschnitten 38
Vanilleseufzer 35	Brownies 39
Rosinenplätzchen 35	

Feines Makronengebäck 40

Schoko-Mandel-Makronen 42	Pinienseufzer 46
Zitrusmakronen 44	Pistazienmakronen 47
Mokkanüsse 44	Dattelmakronen 47
Walnußhäufchen 45	Witwenküsse 48
Amaretti 46	

Leckere Honig- und Lebkuchen 5

Lebkuchenherzen 52	Pfeffernüsse 58
Mandel-Printen 54	Nürnberger Lebkuchen 58
Braune Kuchen 54	Elisenlebkuchen 59
Biberle 55	Knusperhäuschen 60
Springerle 56	

Zartes aus Nußteig 62

Zimsterne 64	Walnußtaler 67
Nuß-Stangen 66	Mandelmonde 67
Schokoladen-Lekkerli 66	Bärentatzen 68

Vollwertiges und Diabetikerplätzchen 70

Dattelschiffchen 72	Kokosmakronen 78
Ingwertaler 74	Gewürzsterne 78
Mandel-Spekulativus 74	Schokoladentaler 79
Thorner Kathrinchen 75	Zitrusplätzchen 79
Linzer Plätzchen 76	

Beliebte Stollen und Früchtebrote 80

Butterstollen 82	Hutzelbrot 86
Mandelstollen 84	Früchtebrot 87
Mohnstollen 84	Panettone 88
Quarkstollen 85	

Konfekt für Genießer 90

Teetrüffeln 92	Vanilletrüffeln 95
Kirschpralinen 94	Zimttrüffeln 95
Rumkugeln 94	Marzipanpralinen 96

Der Inhalt des Buches von A bis Z 98

