

Birgit Schlegel

GU KÜCHEN-RATGEBER

Für Weihnachten backen

JEDES REZEPT IN FARBE



Duftende
Köstlichkeiten,
wie Zimtsterne
Bethmännchen,
Dresdner
Christstollen...
Backerfolg von
Anfang an mit
beliebten
Rezepten und
hilfreichen Tips

GU GRAFE
UND
UNZER

- 4 **Was das Backen einfach macht**
- 4 Wie und womit von A bis Z

- 10 **Honigkuchen & Co.**
- 10 Honigkuchenherzen
- 10 Pflastersteine
- 12 Hexenhäuschen
- 14 Dominosteine
- 16 Eisenlebkuchen
- 16 Aachener Printen
- 18 St. Galler Biberle
- 19 liegnitzer Bömbchen

- 20 **Für den Weihnachtsteller**
- 20 Nougat-Marzipan-Makronen
- 20 Ingwerplätzchen
- 22 Anisplätzchen
- 22 Kokosmakronen
- 24 Zimtsterne
- 25 Spekulatius
- 26 Muskatonen
- 26 Tuttfrittplätzchen
- 28 Schokoschmätzchen
- 28 Sonnenblumenmakronen
- 30 Vanillekipferl
- 30 Haselnußbrot
- 32 Grillierte Schokomandeln
- 32 Pistazienhalbmonde
- 32 Gewürzherzen
- 34 Früchtekrokant
- 34 Sesamkonfekt
- 36 Rumkugeln
- 36 Behmännchen

- 38 **Stollenvariationen**
- 38 Dresdner Christollen
- 40 Früchtestollen
- 41 Quarkstollen
- 42 Mohnstriezel
- 44 Mandelstollen
- 46 Nußrolle

- 48 **Weihnachten international**
- 48 Honey Ginger Cake
- 48 Bûche de Noël
- 50 Weihnachtskranz
- 50 Brandy Snaps



52 **Kuchen für das Fest**

- 52 Baumkuchenecken
- 54 Sächsischer Kartoffelkuchen
- 54 Zimtwauffeln
- 56 Weihnachtslichtel
- 58 Punschbrelltorte
- 60 Mohnschnetorte

62 **Rezept- und Sachregister**

