

9305363

ic

Petra Teetz



Weihnachts- bäckerei

die besten Trends
und Klassiker

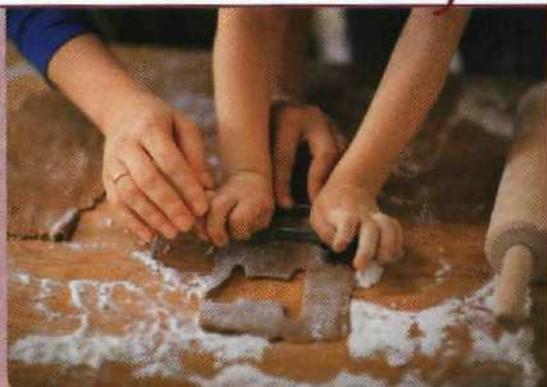
Ulmer

641.924

Heute back ich

Welche Zutaten brauche ich?
 Was würzt weihnachtlich?
 Wie verziere ich geschickt?
 Alles rund um Zutaten, Küchenhelfer,
 Teig, Deko & Co. erfahren Sie hier.

9



- 10 Die Zutaten
- 14 Weihnachtliches Würzwerk
- 17 Das passende Handwerkszeug
- 19 Die besten Weihnachtsteige
- 23 Gesundheitsbewusst backen
- 26 Von schlicht bis edel –
zauberhafte Deko
- 29 Zehn goldene Backtipps
- 32 Gut geplant – der Zeitplan

Stollen, Fruchtebrot & Adventskuchen

Die Weihnachtsbäckerei startet mit Großformatigem. Denn Stollen und Fruchtebrot wollen in Ruhe durchziehen. Wer's nicht abwarten kann, bäckt einen leckeren Adventskuchen.

35



- 36 Stollen – moderner Klassiker
- 44 Saftiges Fruchtebrot
- 48 Adventskuchen

Lust auf Lebkuchen

Egal, ob mit oder ohne Oblaten: Lebkuchen sind zu Weihnachten ein Muss. Treten Sie ein in die Lebkuchenwunderwelt und entdecken Sie das traditionsreiche Gebäck ganz neu.

53



- 54 Honigsüßes frisch vom Blech
- 60 Fein würzig – Printen & Co.
- 64 Auf Oblaten gebacken

Ausgestochen & gespritzt

Ausstechen, füllen oder spritzen – mit butterzartem Mürbeteig können Sie so ziemlich alles machen. Lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt der kleinen, feinen Teilchen.

69



- 70 Schlicht köstlich
- 78 Mal wieder Spitzbube sein
- 84 In Form gespritzt

Der Wink mit dem Rührlöffel

An diesen Symbolen erkennen Sie sofort den Schwierigkeitsgrad der Rezepte:

- 1 Gelingt leicht, für Einsteiger
- 2 Etwas Backerfahrung erforderlich
- 3 Aufwendig, für Geübte

Gerollt & sanft geschlungen

Förmchen beiseite, für diese Plätzchen brauchen Sie nur ihre bloßen Hände. Rollen, biegen und schlingen Sie nach Herzenslust köstliche Kugeln, Kipferln und Brezeln.

89



- 90 Fix von der Rolle
- 95 Köstliche Kugeln
- 99 Gelungen geschlungen

Schön schnittig

Zuerst einen großen Kuchen auf dem Blech backen und diesen dann in mundgerechte Häppchen schneiden. So haben Sie mit wenig Aufwand ganz viele Plätzchen. Absolut perfekt für Eilige.

105



- 106 Geschnitten Brot
- 112 Ecken & Spitzen – schräge Leckerei
- 116 Würfel & Schnitten – edle Verführer

Tipp

Wie gelingt mir endlich Baiser?
Was ist der Unterschied zwischen Pottasche und Hirschhornsalz?
Wie bewahre ich die Leckereien richtig auf?
In der Backstube gibt es jede Menge Tricks und Kniffe, die meist nur mündlich weitergegeben werden.
Wir sagen Ihnen die besten Tipps weiter!

Gebackener Schaum

Zart wie ein Kuss: Eierschaumgebäck, Baiser und Makronen dürfen auf dem bunten Teller nicht fehlen. Wir zeigen Ihnen klassische Schäume und trendige Makronenträume.

121



- 122 Feine Klassiker
- 128 Schäume und Makronenträume
- 133 Chic in Form

Auf den letzten Drücker

Kurz vor dem Fest noch rasch ein paar Plätzchen backen. Das gelingt mit schnellen Rezepten für Gebäck und Konfekt. Fehlt noch ein Geschenk? Dann backen Sie doch fix eines.

139



- 140 Schnelles für den bunten Teller
- 146 Köstliches Konfekt
- 151 Gebackene Geschenke

Service

156

- 156 Literatur und Bezugsquellen
- 157 Register
- 159 Bildquellen