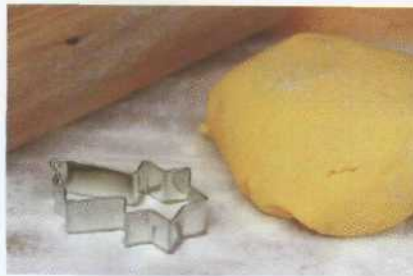


ANNA LANDAUER

Weihnachtliches Backvergnügen

Die besten Rezeptideen



PICHLER VERLAG

Inhalt

Weihnachtliches Backvergnügen
leicht gemacht 5

TIPPS & TRICKS RUND UM
DAS BACKVERGNÜGEN 6

Einige hilfreiche Informationen zu den
Grundteigarten und ihren Zutaten 11

DIE GRUND-TEIGARTEN 14
Mürbteig (1-2-3-Teig) | Rahmteig | Hefeteig
Lebkuchenteig | Eiweißmasse | Rührteig

DIE FÜLLUNGEN 19
Nussfülle | Mohnfülle | Kürbiskernfülle
Kürbiskernschaum | Pariser Creme
Butter-Pudding-Creme | Eierlikörcreme
Punschmasse | Buttercreme | Schokoladecreme

DIE GLASUREN 21
Schokoladeglasur | Zuckerglasur | Kaffeeglasur
Eiklarglasur | Punschglasur

REZEPTE 27

Glossar 92

Register 94