

WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

80 süße Versuchungen
von klassisch bis modern





Inhalt

6 KLEINES BACK-EINMALEINS

Warenkunde

8 Backzutaten von A-Z

Tipps & Tricks

10 Die 10 größten Pannen beim Plätzchenbacken ...

11 ... und wie Pannen gar nicht erst passieren

Schritt für Schritt

Kleine Back- und Patisserieschule

12 Der richtige Umgang mit Mürbeteig
So gelingt Baiser

13 Kuvertüre temperieren
Plätzchen mit Kuvertüre überziehen

14 Zuckerguss herstellen
Eiweißspritzglasur (Royal Icing)

15 Selbst gefalteter Spritzbeutel
Spritzbeutel füllen

16 Plätzchen filieren und füllen
Baiser spritzen

17 Verzierungen mit Marzipan
Karamell herstellen

18 KLASSIKER & VARIANTEN

50 PIMP YOUR PLÄTZCHEN

80 PLÄTZCHEN AUS ALLER WELT

120 Register

