

STEFANIE REEB
*well*CUISINE

SÜSS & GESUND
WEIHNACHTEN
Neue Rezepte

FOTOGRAFIEEN VON
THOMAS LEININGER

KNAUR 
BALANCE

INHALT

9

Oh du fröhliche Plätzchenzeit!

10

7 Tipps für gelungene Kekse

12

So geht veganes Backen

14

Mehlsorten mit Charakter

16

NOSTALGIKER

36

PARADIESVÖGEL

66

HELDEN DER STUNDE

82

Basics

90

Rezeptverzeichnis

92

Autorin und Fotograf

95

Impressum

REZEPTVERZEICHNIS

NOSTALGIKER



18 Lebkuchenmänner



20 Springerle



22 Schoko-Orangen-Kipferl



24 Pepparkakor



26 Florentiner



28 Magenbrot



30 Kleine Emmer-Früchtebrote



32 Bärenatzchen



34 Lucia-Brötchen mit Zimt-»Butter«

PARADIESVÖGEL



38 Snicker-Plätzchen



40 Zitronen-Schneebälle



42 Schoko-Taler



44 Weihnachtspommes mit Ketchup



46 Jackson-Pollock-Plätzchen



48 Mini-Bounty



50 Matchatee-Kugeln



52 Lebkuchen-Energiebällchen



54 Mini-Tartes-au-Chocolat



56 Tahini-Kekse



58 Citronelli



60 After-Eight-Kekse

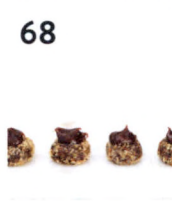


62 Sesam-Karamell



64 Brezelkugeln

HELDEN DER STUNDE



78 Rohe Haselnusskekse



70 Snickerdoodles



72 Espresso-Cookies



74 Weihnachts-Madeleines



76 Popcorn-Plätzchen



78 Mini-Banana-Breads



80 Orange-Mohn-Hafercookies

BASICS



84 Zartbitterschokolade
Weiße Schokolade



86 Glutenfreie
Mehlmischung
Lebkuchengewürz
Birkenpuderzucker



88 Vegane Keksglasur