

## 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

## Stollen, Früchtebrot & Adventskuchen

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

35

- 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**

- 36 Stollen – moderner Klassiker**
- 44 Saftiges Früchtebrot**
- 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**

## 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**

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

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

**Gerollt & sanft  
geschlungen**

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

89**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**90 Fix von der Rolle****95 Köstliche Kugeln****99 Gelungen geschlungen****106 Geschnitten Brot****112 Ecken & Spitzen – schräge Leckerei****116 Würfel & Schnitten – edle Verführer**

## Gebackener Schaum

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

121

## 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

**122 Feine Klassiker**

**128 Schäume und Makronenträume**

**133 Chic in Form**

**140 Schnelles für den bunten Teller**

**146 Köstliches Konfekt**

**151 Gebackene Geschenke**

## Service

156

**156 Literatur und Bezugssquellen**

**157 Register**

**159 Bildquellen**