

## Über dieses Buch 5

## Kleines Back-ABC 6

Die wichtigsten Backzutaten von A bis Z 8  
Tips für Backen und Aufbewahren 12  
Glanz für Plätzchen und Konfekt 14  
Plätzchen - schön verziert 16  
Dekor für Pralinen und Konfekt 18

## Knusprige Mürbeteigplätzchen 20

Terrassen 22  
Zimtplätzchen 24  
Sandgebäck 24  
Schwarz-Weiß-Gebäck 25

Aprikosenplätzchen 26  
Rahmkringel 28  
Butter-Ausstecherle 29  
Pfaffenhütchen 28

## Alles aus Rührteig 30

Heidesand 32  
Schokotaler 34  
Früchtetaler 34  
Vanillesaufzer 35  
Rosinenplätzchen 35

Vanillekipferln 36  
Spritzgebäck 38  
Gewürzschnitten 38  
Brownies 39

## Feines Makronengebäck 40

Schoko-Mandel-Makronen 42  
Zitrusmakronen 44  
Mokkanüsse 44  
Walnußhäufchen 45  
Amaretti 46

Pinienseufzer 46  
Pistazienmakronen 47  
Dattelmakronen 47  
Witwenküsse 48

## Leckere Honig- und Lebkuchen 50

Lebkuchenherzen 52  
Mandel-Printen 54  
Braune Kuchen 54  
Biberle 55  
Springerle 56

Pfeffernüsse 58  
Nürnberger Lebkuchen 58  
Elisenlebkuchen 59  
Knusperhäuschen 60

## Zartes aus Nußteig 62

Zimtsterne 64  
Nuß-Stangen 66  
Schokoladen-Lekkerli 66

Walnußtaler 67  
Mandelmonde 67  
Bärentatzen 68

## Vollwertiges und Diabetikerplätzchen 70

Dattelschiffchen 72  
Ingwertaler 74  
Mandel-Spekulatius 74  
Thorner Kathrinchen 75  
Linzer Plätzchen 76

Kokosmakronen 78  
Gewürzsterne 78  
Schokoladentaler 79  
Zitrusplätzchen 79

## Beliebte Stollen und Früchtebrote 80

Butterstollen 82  
Mandelstollen 84  
Mohnstollen 84  
Quarkstollen 85

Hutzelbrot 86  
Früchtebrot 87  
Panettone 88

## Konfekt für Genießer 90

Teetrüffeln 92  
Kirschpralinen 94  
Rumkugeln 94

Vanililtrüffeln 95  
Zimtrüffeln 95  
Marzipanpralinen 96

## Der Inhalt des Buches von A bis Z 98