

# Inhalt

## 4 KLEINES BACK-EINMALEINS

### Warenkunde

#### 6 Backzutaten von A–Z

### Tipps & Tricks

#### 8 Die 10 größten Pannen beim Plätzchenbacken ...

#### 9 ... und wie Pannen gar nicht erst passieren

### Schritt für Schritt

#### Kleine Back- und Pâtisserieschule

#### 10 Der richtige Umgang mit Mürbeteig So gelingt Baiser

#### 11 Kuvertüre temperieren Plätzchen mit Kuvertüre überziehen

#### 12 Zuckerguss herstellen Eiweißspritzglasur (Royal Icing)

#### 13 Selbst gefalteter Spritzbeutel Spritzbeutel füllen

#### 14 Plätzchen filieren und füllen Baiser spritzen

#### 15 Verzierungen mit Marzipan Karamell herstellen

## 16 KLASSIKER & VARIANTEN

## 48 PIMP YOUR PLÄTZCHEN

## 78 PLÄTZCHEN AUS ALLER WELT

## 118 Register