

Vorwort	6
Einleitung	8

SCHNITTERINNENZEIT

Hintergründe – Traditionen	16
Gebildbrot	18
Gebildbrot »Göttin der Fülle«	20
Sauerteigbrot	22
Keltisches Knoten-Brot	26
Beeren-Spiraltorte	30
Brombeergalette	32

ERNTENZEIT

Hintergründe – Traditionen	34
Buntes Herbst-Gebildbrot	36
Doppelspirale Pestobrot	38
Pikante Herbstblätter	40
Herbstliche Grissini mit Beifuß	42
Apfelrosen	44
Apfelpudding-Torte mit Schutzzauber	46
Ahorn-Zwetschken-Blätter	48

AHNENZEIT

Hintergründe – Traditionen	50
Allerseelenzopf	54
Seelenkekse – Soul Cakes	56
Skull Cookies mit Schwarze-Göttin-Marmelade	58
Holles Zauberzucker	60
Schwarze-Göttin-Marmelade	60
Lustige Halloween-Gespenster	62
Schwäbische Seelen	64
Bunte Kürbis-Muffins	66
Kürbis-Focaccia	68

ADVENT- UND JULZEIT

Hintergründe – Traditionen	70
Apfelbrot	72
Christstollen mit Marzipanfülle	74
Kekse – Plätzle – Guatzle	77
Gabenbaum für Tiere:	
Nagerröllchen	78
Karottenkekse	78
Stutenkerle – Weckmänner – Krampusse	80
Lussekatter (schwedisches Luciagebäck).	84
Sonnenräder – Thomasradl – Sonnenkreuze	86
Julblock – Julscheit – Buché Noel – Yule Log	88
Schwedische Zimtschnecken – Kanelbullar	92
Blätterteig-Tannenbaum	94

VORFRÜHLINGSZEIT

Hintergründe – Traditionen	96
Brigid's Wheels mit Nussfülle	98
Brigid's Wheels mit pikanter Spinat-Feta-Fülle	100
Brigid's Wheel Gebäudbrot.	102
Brigid's Tiramisu-Traum	104

Südtiroler Lichtmess-Mohnkrapfen	106
Lichtmesskrapfen/Faschingskrapfen/Berliner	108
Schaumrollen mit Sahne gefüllt	112
Schaumrollen mit grüner Kräuterfülle	114

FRÜHLINGSZEIT

Hintergründe – Traditionen	116
Ostara-Blüten-Küchlein	118
Frühlingshafte Ostara-Kekse	120
Grüner-Mann-Spiralen	122
Gebackenes Osterlamm	124
Zweierlei Osterhäschen aus Briocheteig	126
Hot Cross Buns – Kreuzbrötchen	128
Süße Osternester	132

MAIENZEIT

Hintergründe – Traditionen	134
Göttin-Gebildbrot	136
Dreifache-Göttin-Spiralen	138

Waldmeister-Roulade	140
Grüne-Mann-Muffins	142
Hexenhüte und Hexenbesen.	144
Frau-Holle-Kuchen.	146

SONNWENDZEIT

Hintergründe – Traditionen	148
Gebildbrot-Sonne	150
Kleine Focaccia-Sonnen.	152
Süße Blütenkekse	154
Rosengöttinnen	156
Hollerkiachl – gebackene Holunderblüten . .	158
Bauernkrapfen	160
Sonnwendkrapfen – Pofesen.	162
Dreifache-Göttin-Törtchen	164

Schlusswort und Dank	166
Über die Autorin	168
Glossar und Literatur	169