

# INHALT

<b>VORWORT</b>	8
<b>EIN PAAR WORTE ZU DEN REZEPTEN</b>	9
<b>KAPITEL 1</b>	
<b>ABENTEUERLICHE REISEWEGE &amp; TREUE GEFÄHRTEL</b>	10
<b>REGENSCHIRM-KEKSE</b>	12
Leckere Vanillekekse mit Royal Icing	
<b>KATZENBUS-KASTENKUCHEN</b>	14
Marmorkuchen mit Buttercreme	
<b>KIKIS HEXENBESEN</b>	18
Blätterteigbesen mit Schokofüllung	
<b>JIJI-COOKIES</b>	20
Katzenkekse mit Royal Icing	
<b>SHOKUPAN</b>	22
Flauschig-zartes japanisches Milchbrot	
<b>VOGELSCHEUCHEN-CAKE-POPS</b>	24
Zitronenkuchen am Stiel	
<b>HEEN-SPRITZGEBÄCK</b>	26
Mürbes Sandgebäck mit Hundegesicht	
<b>ARRIETTYS KÄSEBROT</b>	28
Getoastetes Shokupan mit gebackenem Käsetaler	
<b>KAPITEL 2</b>	
<b>ZAUBERHAFTE WÄLDER &amp; FANTASTISCHE GÄRTEN</b>	30
<b>KODAMA-BAUMSTAMMTORTE</b>	32
Bûche de Noël mit kleinen Schoko-Baumgeistern	
<b>MOROS WOLFSPFOTEN</b>	36
Einfache Hefeteig-Brötchen	
<b>TANUKI-TORTE</b>	38
Saftiger Marmorkuchen mit Mascarpone-Creme	

<b>RUSSMÄNNCHEN-BROWNIES</b>	<b>40</b>
Fudgy Brownie mit Keksen	
<b>TOTORO CHOUX AU CRAQUELIN</b>	<b>42</b>
Luftige Windbeutel mit Kekshülle und Creme-Füllung	
<b>TOTOROS GARTENBEET-KUCHEN</b>	<b>46</b>
Saftiger Schokoladenkuchen mit cremigem Erdreich	
<b>KIRSCHBLÜTEN-KEKSE</b>	<b>48</b>
Handgeformte Mandelkekse	
<b>FUCHSHÖRNCHEN-ANPAN</b>	<b>50</b>
Milchbrötchen mit Anko-Füllung	
<b>KAPITEL 3</b>	
<b>ZUFLUCHTSORTE &amp; SEELENWÄRMER</b>	<b>52</b>
<b>KIKIS BROTKRANZ</b>	<b>54</b>
Süßer Kranz zum Aufhängen	
<b>FALSCHE HERINGSPASTETE</b>	<b>58</b>
Vegetarische Pastete mit würziger Kürbis-Füllung	
<b>JAPANISCHE PFANNKUCHEN</b>	<b>60</b>
Soufflé-Pancakes mit Sirup und Beeren	
<b>RUSSMÄNNCHEN-KUCHENKUGELN</b>	<b>62</b>
Knackige Schokokuchenkugeln	
<b>DAIFUKUMOCHI</b>	<b>64</b>
Süß gefüllte Reiskuchen	
<b>CASTELLA SIBERIA</b>	<b>66</b>
Zarte Castella-Biskuitböden mit süßer Ykan-Füllung	
<b>KATZEN-CUPCAKES</b>	<b>68</b>
Schoko-Küchlein mit Buttercreme	
<b>CALCIFER-FEUER-KEKSE</b>	<b>70</b>
Zitronen-Kekse mit Royal Icing	
<b>RIESEN-MANJU</b>	<b>72</b>
Gedämpfte Hefeklöße mit süßer Bohnen-Füllung	
<b>KAPITEL 4</b>	
<b>MAGISCHE WASSERWELTEN &amp; VERBORGENE TIEFEN</b>	<b>74</b>
<b>DRACHEN-CUPCAKE-KUCHEN</b>	<b>76</b>
mit Mascarpone-Creme	