

5	Geleitwort
7	Vorwort
8	Danksagung
8	Glossar

9

Einleitung

Allgemeine Informationen zum Thema Backen

10	Mehle
12	Backzutaten
15	Nützliche Helfer
17	Die wichtigsten Handgriffe
22	Ab in den Ofen ...
25	Tipps & Anregungen

27

Kapitel 1

Klassisches Gebäck für das Körberl

28	Kaisersemmeln
30	Steirische Langsemmeln
32	Salzstangerln
34	Wachauer Laibchen
36	Kornstangerln
38	Gewürzvintschgerln
40	Käsewurz'n
42	Speckwurz'n
44	Laugenstangerln
46	Laugenbrezeln
48	Mini-Baguettes
50	Dinkel-Müsli-Laibchen
52	Mini-Pizzafladen

55 **Kapitel 2**
Süßes Gebäck

- 56 Kipferln
- 58 Mohnweckerln
- 60 Rosinenweckerln
- 62 Honigreingerln
- 64 Buchteln
- 66 Brioche-Kipferln
- 68 Brioche-Babys
- 70 Brioche-Dreier-Striezerln
- 72 Brioche-Topfentascherln
- 74 Mohnschnecken
- 76 Nusskronen
- 78 Topfenstangerln
- 80 Polsterzipfel mit Apfelfülle

83 **Kapitel 3**
Bio-Vollkorn-Kleingebäck

- 84 Bio-Dinkelvollkornlaibchen
- 86 Bio-Sonnenblumenweckerln
- 88 Bio-Dreikornstangerln
- 90 Bio-Zwiebelringe
- 92 Bio-Rosmarinfladen

95 **Kapitel 4**
Glutenfreies Gebäck

- 96 Glutenfreie Semmeln
- 98 Glutenfreie Frühstücksweckerln
- 100 Glutenfreie Käsefladen
- 102 Glutenfreie Rosmarin-Tomaten-Stangerln
- 104 Glutenfreie Müslistangerln

107 **Kapitel 5**
Backen mit Zuckerersatz

- 108 Zucker-Zimt-Schnecken
- 110 Frühstückszopf
- 112 Gedrehte Mohnstangerln
- 114 Brioche-Stangerln
- 116 Butterkrapfen

119 **Kapitel 6**
**Backen für Kinder
& mit Kindern**

- 120 Kinder-Burgerbrötchen
- 122 Semmelindianer
- 124 Salamiwurm
- 126 Zotters Schoko-Stangerln

129 **Kapitel 7**
Kreative Geschenksideen

- 130 Partystern
- 132 Schritt für Schritt zum Partystern
- 134 Muttertagsherz
- 136 Partybrezel
- 138 Brottorte
- 140 Geburtstagszahl