

Inhaltsverzeichnis

	<p>Einleitung 6 Material 7</p>		
KAPITEL 1	<p>Grundlagen des Zuckergusses 8 Kurs 1: Verzieren mit Buttercreme-Zuckerguss 10 Kurs 2: Buttercreme aus dem Spritzbeutel 12 Kurs 3: Buttercreme färben 14 Kurs 4: Gestreifte Buttercreme 16 Kurs 5: Glasur aus Schokoladenganache 18 Kurs 6: Mit Zuckerguss übergießen 20</p>		
KAPITEL 2	<p>Gezuckerte Früchte & Blumen 22 Kurs 7: Gezuckerte Beeren 24 Kurs 8: Ein Korb voller Pfirsiche 26 Kurs 9: Kandierte Blumen 28 Kurs 10: Kandierte Zitrusfrucht-Scheiben 30</p>	KAPITEL 4	<p>Royal Icing 44 Kurs 16: Auf Fondant spritzen 46 Kurs 17: Ausschmückungen mit dem Pinsel 48 Kurs 18: Verzierungen aus Royal Icing 50 Kurs 19: Aufsätze aus Zuckerkeksen 52</p>
KAPITEL 3	<p>Fondant 32 Kurs 11: Mit Fondant überziehen 34 Kurs 12: Modellierformen aus Silikon 36 Kurs 13: Modelliermatten 38 Kurs 14: Auf Fondant stempeln 40 Kurs 15: Auf Fondant schablonieren 42</p>	KAPITEL 5	<p>Blumen & Garten 54 Kurs 20: Blumen aus Buttercreme 56 Kurs 21: Rosetten aus Buttercreme 58 Kurs 22: Rosenbouquet aus Fondant 60 Kurs 23: Zuckerblüten 62 Kurs 24: Zuckerblumen 64 Kurs 25: Schmetterlinge im Gras 66 Kurs 26: Kräutertöpfe 68</p>

KAPITEL 6

- Lustige Themen 70**
- Kurs 27: Marshmallow-Schoko-Cupcakes 72**
Kurs 28: Donut-Cupcakes 74
Kurs 29: Auf zum Surfen 76
Kurs 30: Schneemann aus weißer Schokolade 78
Kurs 31: Cupcake-Torte 80
Kurs 32: Cupcake-Fondue 82
Kurs 33: Espressotassen 84
Kurs 34: Teegesellschaft 86
Kurs 35: Mojito 88

KAPITEL 7

- Babys & Kinder 90**
- Kurs 36: Tutu-Cupcakes 92**
Kurs 37: Eistüten-Clowns 94
Kurs 38: Cupcakes für den Filmabend 96
Kurs 39: Softeis 98
Kurs 40: Eulen-Cupcakes 100
Kurs 41: Eiernester 102

KAPITEL 8

- Hochzeiten 104**
- Kurs 42: Mehrstöckige Hochzeits-Cupcakes 106**
Kurs 43: Cupcakes mit Monogramm 108
Kurs 44: Tiramisu im Schnapsglas 110
Kurs 45: Erdnussbutter-Marmeladen-Einweckgläser 112

KAPITEL 9

- Cupcakes mit dem gewissen Extra 114**
- Kurs 46: Käsekuchen-Cupcakes 116**
Kurs 47: Kuchentrüffel 118
Kurs 48: Schiebeis als Cupcake 120
Kurs 49: Rosen-Torten als Napfkuchen 122
Kurs 50: Schokoladenküchlein ohne Mehl 124

KAPITEL 10

- Präsentation 126**
- Kurs 51: Etageren und Cupcake-Ständer 128**
Kurs 52: Bänder, Hüllen und Verpackungen 130

- Lieblingsrezepte 132**
Bezugsquellen 143
Über die Autorin 144
Danksagung 144