

Inhaltsverzeichnis

	Einleitung 6 Material 7		
KAPITEL 1	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		
KAPITEL 2	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	KAPITEL 4	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
KAPITEL 3	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	KAPITEL 5	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

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: Schiebeeis 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