

Inhalt

Einführung	4
Was Sie im Schrank haben sollten	6
Nützliche Hilfsmittel und Zutaten	7
Tipps und Tricks für Backprojekte	8
Sicherheit und Gesundheitsschutz	9
Tipps und Tricks für Muster und Formen	10
Essbarer Teig	
Essbarer Grundteig	13
Plätzchenteig	14
Shortbread – ein Mürbegebäck aus Schottland	15
Erdnussbutterteig	16
Kartoffelteig	17
Süßer Rührteig	18
Projekt: Mondkuchen	19
Ingwerteig	20
Projekt: Raumschmuck für Lichtspiele	21
Kokosteig	22
Projekt: Schneebälle	23
Puddingpulverteig	24
Projekt: Sterndekor	25
Lebkuchenteig	26
Projekt: Lebkuchenherzen, -sterne usw.	27
Spielteig	
Grundrezept für Matschteig	29
Grundrezept für Salzteig	30
Projekt: Perlen	31
Ein zweiter einfacher Salzteig	32
Projekt: Totempfahl	32
Ein dritter Salzteig	34
Projekt: Igel	35
Einfacher Spielteig	36
Projekt: Gepunktete Schälchen	37
Spielteig mit Stärkemehl	38
Projekt: Teelichthalter	39
Spielteig mit extra viel Stärkemehl	40
Projekt: Kühlenschrankmagnete	41
Teigsorten mit etwas ungewöhnlichen Zutaten	
Schokoladenteig	43
Geleeteig	44
Haferflockenteig	45
Teig mit nicht essbaren Zutaten	
Shampooteig	47
Klebstoffteig	48
Projekt: Kegelspiel	49
Sägemehlteig	50
Projekt: Bilderrahmen	51
Sandteig	52
Projekt: Meereslebewesen	53
Wattebällchenteig	54
Pappmascheeteig 1	55
Pappmascheeteig 2	56
Weitere Projekte:	
Blumentöpfe mit Dekor, Mobile, Schneckenrennen (Spiel), Buchstaben und Zahlen, Bleistiftaufsätze, Dekorative Masken	57