

# Inhalt

<b>Einführung</b> .....	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
<b>Essbarer Teig</b>	
Essbarer Grundteig .....	13
Plätzchenteig .....	14
Shortbread – ein Mürbegebäck aus Schottland .....	15
Erdnussbutterteig .....	16
Kartoffelteig .....	17
Süßer Rührteig .....	18
Ingwerteil .....	20
Kokosteig .....	22
Puddingpulverteig .....	24
Lebkuchenteig .....	26
Projekt: Mondkuchen .....	19
Projekt: Raumschmuck für Lichtspiele .....	21
Projekt: Schneebälle .....	23
Projekt: Sternedekor .....	25
Projekt: Lebkuchenherzen, -sterne usw. ....	27
<b>Spielteig</b>	
Grundrezept für Matschteig .....	29
Grundrezept für Salzteil .....	30
Ein zweiter einfacher Salzteil .....	32
Ein dritter Salzteil .....	34
Einfacher Spielteig .....	36
Spielteig mit Stärkemehl .....	38
Spielteig mit extra viel Stärkemehl .....	40
Projekt: Perlen .....	31
Projekt: Totempfahl .....	32
Projekt: Igel .....	35
Projekt: Gepunktete Schälchen .....	37
Projekt: Teelichthalter .....	39
Projekt: Kühlschranksmagnete .....	41
<b>Teigsorten mit etwas ungewöhnlichen Zutaten</b>	
Schokoladenteig .....	43
Geleeteig .....	44
Haferflockenteig .....	45
<b>Teig mit nicht essbaren Zutaten</b>	
Shampooteig .....	47
Klebstoffteig .....	48
Sägemehlteig .....	50
Sandteig .....	52
Wattebällchenteig .....	54
Pappmascheeteig 1 .....	55
Pappmascheeteig 2 .....	56
<b>Weitere Projekte:</b>	
Blumentöpfe mit Dekor, Mobile, Schneckenrennen (Spiel), Buchstaben und Zahlen, Bleistiftaufsätze, Dekorative Masken .....	57