

# INHALT

## Ratgeber

Zutaten	6
Backtemperatur	6
Glutenfrei Backen	6

## Cupcakes

Muldenbleche	7
Grundrezept: Schokoladen-Cupcakes	7
Grundrezept: Glutenfreie Vanille-Cupcakes	7

## Cakepops

Grundrezept: Vanillekuchen	8
Grundrezept: Schokoladenkuchen	8

## Whoopie Pies

Grundrezept: Whoopie Pies	9
Die Füllung	9

## Toppings

Rollfondant	10
Zuckerguss	10
Buttercreme	10
Buttercremehäubchen	11
Aufgespritzte Buttercreme	11
Royal Icing (Eiweißglasur)	12
Italienische Baiser-Glasur	13
Wie man Spritzbeutel aus Pergamentpapier herstellt	13

## Dekoration

Essbare Dekoration	14
Lebensmittelfarbe	14
Essbare Tinte und Glasur zum Schreiben	15
Weitere Dekorationen	15
Cakepops dekorieren	16

## Tiere, Krabbeltiere und Blüten

Frühlings-Whoopie-Pies	20
Safari-Cakepops	22
Glückskäfer-Whoopie-Pies	24
Teddybären-Picknick-Cupcakes	26

## Leckereien für Feste

Geburtstags-Cupcakes	30
Halloween-Whoopie-Pies	32
Schneemann-Pops	34
Weihnachts-Cupcakes	36
Silvester-Cupcakes	38

## Zeit für Geschichten

Dornröschen-Türme	44
Monster-Pops	46
Herzköniginnen-Törtchen	50
Piratenschatz-Whoopie-Pies	52
Privatdetektiv-Cupcakes	54

## Spiel und Spaß

Figurenpuzzle-Cupcakes	58
Sommerferien-Cupcakes	60
Mini-Macaron-Lollipops	62
Hörnchen mit Himbeercreme	66

## Köstlich und lecker

Erdbeer-Creme-Cupcakes	70
Zitronen-Rosinen-Cupcakes	72
Schoko-Whoopie-Pies mit Marshmallows und Pfefferminz	74
Cakepops mit Himbeeren und weißer Schokolade	76

## Register

80