

6 KLEINES BACK-EINMALEINS

- Warenkunde
- 8 Backzutaten von A–Z
- Tipps & Tricks
- 10 Die 10 größten Pannen beim Plätzchenbacken ...
- 11 ... und wie Pannen gar nicht erst passieren
- Schritt für Schritt
- Kleine Back- und Patisserieschule
- 12 Der richtige Umgang mit Mürbeteig
So gelingt Baiser
- 13 Kuvertüre temperieren
Plätzchen mit Kuvertüre überziehen
- 14 Zuckerguss herstellen
Eiweißspritzglasur (Royal Icing)

- 15 Selbst gefalteter Spritzbeutel
Spritzbeutel füllen
- 16 Plätzchen filieren und füllen
Baiser spritzen
- 17 Verzierungen mit Marzipan
Karamell herstellen

18 KLASSIKER & VARIANTEN

50 PIMP YOUR PLÄTZCHEN

80 PLÄTZCHEN AUS ALLER WELT

120 Register