

# Inhalt

---

<b>Tipps und Tricks</b> für problemloses Backen	5
<b>Knusper, knusper Kekse</b> Kekse aus knackigen Teigen	9
<b>Süße Küsse</b> Busserl, Makronen und Spritzgebäck	67
<b>Scheibe für Scheibe</b> Verführerische Schnitten	107
<b>Bewusst genießen</b> Trendige Kekse	119
<b>Sündiger Schmelzpunkt</b> Pralinen, Konfekt und kleine Näschereien	137
<b>Weihnachtliche Klassiker</b> Lebkuchen	147
<b>Zuckerbrot und Mandelkern</b> Früchtebrote, Stollen sowie festliche Mehlspeisen	165
<b>Zusätzliche Grundrezepte</b> rund um das weihnachtliche Backen	181
<b>Teige</b>	182
<b>Füllcremen</b>	184
<b>Glasuren und Aromen</b>	190
<b>Tipps</b> für vergnügliches Keksebacken	199
<b>Warenkunde</b>	203
<b>Resteverwertung</b>	206
<b>Pannen-Abc</b>	207
<b>Glossar österreichischer Ausdrücke</b> aus der süßen Küche	208
<b>Rezeptregister</b>	209