

Inhalt

Vorwort.	7
-------------------------	----------

Ohne Weizen, Butter und weißen Zucker – geht das?

Mehl – ein vielseitiges Produkt.	8
Gesunde Süße	8
Butter ade.	11

Plätzchen, Cookies & Co.

Lebkuchenplätzchen	17
Cocoa Crinkle Cookies	19
Zimtsterne	20
Kokosmakronen	22
Vanillekipferl.	23
Pistazienküßchen	24
Chocolate Chip Cookies.	27
Cranberry-Kokos-Energie-Bällchen	29
Dattel-Açaí-Energie-Bällchen.	30
Schoko-Chia-Energie-Bällchen.	31
Linzer Sterne	32
Orangen-Ingwer-Stangen	35

Willkommen im Superfood-Heaven. .

Nuss-Liebe	12
Supermandeln	12
Schokolade: Wunderwaffe oder Weihnachtssünde?	12
Ein bisschen Weihnachtswürze am Schluss.	12
Symbole	12

Torten, Tarts & Cupcakes

Süßkartoffel-Zimtschnecken	38
Spekulatius-Cupcakes.	41
Kakao-Birnen-Torte	42
Dried-Fruit-Muffins	45
Pumpkin Pie	46
Apfeltarte	48
Pecan Pie	49
Honigkuchen	51
Schokotorte mit Johannisbeeren.	53

Les Petits. 55

Laddu	56
Petits Fours mit Matcha	59
Schokoladenorangen	60
Cranberry-Chia-Aufstrich	62
Mandarinenmarmelade.	63
Sesamkonfekt.	65
Peanut Butter Cubes	66
Dattel-Feigen-Häppchen	69
Christmas Bark	71
Haselnuss-Rochers.	73

Desserts 75

Maronen-Mousse.	76
Kirsch-Pflaumen-Crumble	79
Kokos-Pannacotta mit Feigen	80
Rote-Bete-Schoko-Gläschen	83
Kardamom-Zimt-Eis mit Pflaumenkompott.	84
Schokoladen-Dattel-Sorbet	86
Apfelküchle	87
Roasted Pears	89
Fondant au Chocolat.	91

Register.	92
Über die Autorin	95