

Inhalt

Tipps & Tricks rund ums Plätzchen backen	8
--	---

Klassiker	14
------------------	-----------

Anislaible.....	16
Basler Leckerli	18
Bethmännchen	20
Elisen-Lebkuchen	22
Florentiner *.....	24
Hausfreunde.....	26
Heidesand *.....	28
Husarenkrapfen	30
Lebkuchen	32
Nussecken *.....	34
Omas Gewürzplätzchen	36
Schwarz-Weiß-Gebäck *.....	38
Spekulatius	40
Spitzbuben.*	42
Springerle.....	44
Vanillekipferl.....	46
Zimtsterne	48

Ausstecher	52
-------------------	-----------

Butterblumen	54
Butterplätzchen *.....	56
Eierlikörsterne.....	58
Glasierte Herzen *.....	60
Haselnuss-Sterne *.....	62
Herzen mit Quitte	64
Karamellbäumchen	66
Kokosquadrate.....	68
Mandarinringe.....	70
Mandelherzen	72
Nougatringe *.....	74
Orangenmonde.....	76
Pflaumen-Mohn-Blumen.....	78
Teegebäck.....	80
Zitronensterne.....	82

Geformt & gespritzt 84

Apfel-Schoko-Monde *	86
Baumkuchenspitzen	88
Erdnuss-Stangen *	90
Glühweinrauten	92
Glühweinwürfel	94
Haferkekse *	96
Honigrauten	98
Limettenstangen *	100
Mandelcreme-Plätzchen	102
Marzipan-Pflaumenrolle	104
Mokkakugeln *	106
Nusshörnchen *	108
Orangen-Stangen	110
Pistazien-Tannen	112
Shortbread *	114
Spritzgebäck *	116
Traumstücke	119

Eiweißgebäck 120

Amarettini *	122
Baiserstangen *	124
Dattelhütchen	126
Espresso-Schoko-Wolken *	128
Kokosmakronen	130
Mandelhörnchen *	132
Marzipanherzen	134
Preiselbeer-Tupfen	136
Schoko-Edelweiß	138

Ohne Backen 140

Eierlikör-Kugeln *	142
Heinerle	144
Kalter Hund *	146
Marzipankartoffeln	148
Nougatpralinen	150
Orangentrüffel *	152
Rumkugeln *	154
Schoko-Crossies *	156
Tannenbäume	158

Die mit * markierten
Plätzchen eignen sich fürs
ganze Jahr.