

# INHALT

## GRUNDLAGEN

Küchenhelfer	8
Gewürzkunde	9
Butterplätzchen	10
Schoko-Butterplätzchen	11
Buttercreme	12
Zuckerguss für Plätzchen	13
Verzierungen	14

## REZEPTE

Zimtsterne mit Glasur	19
Spekulatius mit feinen Gewürzen	21
Gefüllte Lebkuchen	23
Weihnachtliche Buntglaskekse	25
Cranberry-Orange-Kekse	27
Weihnachtliche Snickerdoodles	29
Kardamontaler	31
Ingwerkekse mit weißer Schokolade	33
Butterkekse-Stangen mit Streuseln	35
Schwarz-Weiß-Gebäck	37
Konfetti-Mürbeteiggebäck	38
Linzer Plätzchen	41
Lebkuchenmänner	43
Chili-Schoko-Kipferl	45

## KLEINIGKEITEN

Lebkuchenwaffeln	47
Kokosnuss-Schneebälle	49

Gezuckerte Cranberrys	51
Schoko-Tannenzapfen	52
Cranberry Scones	55
Riesige Zimtschnecke	57
Lebkuchen-Latte-Cupcakes	59
Eierpunsch-Cupcakes	61
Heiße-Schokoladen-Cupcakes	62
Weihnachtliche Whoopie Pies	65
Nussige Lebkuchenschnitten	67
Egg Nogg Cheesecake Bars	69

## **KUCHEN UND TORTEN**

Tannenbaum-Marmorkuchen	71
Zimt-Rosinen-Kuchen	73
Glühwein-Cheesecake	74
Bratapfeltorte	77
Schneeweiße Wintertorte mit Mandeln und Schokolade	79
Bûche de Noël	81

## **GESCHENKIDEEN**

Heiße-Schokolade-Löffel	85
Lebkuchengewürzmischung	86
Espresso-Cookie-Mischung im Glas	89
Cookie Bags	91

## **GETRÄNKE**

Eierpunsch	92
Heißer Cider	92
Weihnachtliche Schokolade	93
Schneeweiße Schokolade	93
Kopiervorlagen	94
Noch mehr Basics	96