

Inhalt

Vorwort 10
Die wichtigsten Zutaten 12
Empfohlene Helferlein 16

WEIHNACHTSKLASSIKER 18

Vanillekipferl **20**
Spitzbuben **22**
Quarkstollen **24**
Elisenlebkuchen **26**
Nussecken **28**
Engelsaugen **30**
Spekulatius **32**
Lebkuchen-Herzen **34**
Zimtsterne **36**
Dominosteine **38**
Spritzgebäck **40**
Schwarz-Weiß-Gebäck **42**
Linzer Gebäck **44**

WEIHNACHTLICHES TEEGEBÄCK 46

Vanilleplätzchen **48**
Schokoladenbogen **50**
Nussbüschel **52**
Eisenbahnschienen **54**
Orangen-Marzipan-Kissen **56**
Zitronige Schneeflöckchen **58**
Bratapfelkekse **60**
Zimtschneckenkekse **62**
Walnussringe **64**
Heidesandkekse **66**

Florentiner	68
Ausstecherkekse	70
Kirsch-Mohnplätzchen	72
Haferflockentaler	74
Nuss-Nougat-Stangen	76
Mandel-Orangen-Küsschen	78
Gefüllte Kaffeekekse	80
Kokosberge	82
Zimtstreuselschnitte	84

WEIHNACHTSMARKT-NASCHEREIEN 86

Herzen, Sterne und Brezeln	88
Baumkuchenspitzen	90
Schmalzkuchen	92
Gebrannte Mandeln	94
Walnuss-Mandelhörnchen	96
Stollenkonfekt	98
Winterkonfitüre	100
Apfel-Früchtepunsch	102

WEIHNACHTSMENÜS 104

Weihnachtsmenü 1:

Salat mit Orange und Möhren	106
Linsenbraten mit Kartoffeltälern und Rotkohl	108
Schokoladen-Lebkuchen-Rolle	112

Weihnachtsmenü 2:

Gemüse-Tatar	114
Wirsingroulade mit Grünkernbratlingen und Pilzragout	116
Apfelstrudel mit Vanillesoße	118

Register 120

Buchempfehlungen für dich	122
Über den Verlag	123
Über die Autorin	124
Impressum	124