

Praxistipps

- 4 Das Handwerkszeug fürs Mini-Gebäck:
Von Briocheform bis Teigschaber
- 6 Grundrezepte: Zuckerguss, Sirup, Cremes
- 8 Dekokunst: Umhüllen mit Zuckerteig
- 64 Kurzrezepte: Von Hippenschalen bis Keksboden
- 65 Blitzrezepte mit Fertigteigen

Umschlagklappe hinten:

Tricks für Dekokünstler

Kuchenreste clever verwerten

Extra

Umschlagklappe vorne:

Die 10 GU-Erfolgstipps – mit Gelinggarantie
für Macarons, Tarteletts & Petits Fours

- 60 Register
- 62 Impressum

Rezepte

10 Ei, ei – Macarons

- | | | | |
|----|-------------------------|----|-------------------------|
| 11 | Baiser-Eclairs | 16 | Banana-Macarons |
| 13 | Macarons mit Rosencreme | 18 | Passionsfrucht-Törtchen |
| 14 | Himbeer-Macarons | 20 | Meringue-Törtchen |
| 15 | Macarons Kokos-Schoko | 20 | Ciambelline |
| 15 | Eis-Macarons | 22 | Pawlowas |
| 16 | Mille Macarons | | |

24 Tarteletts und Törtchen

- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|--------------------------------|
| 25 | Strudel-Cheesecakes | 33 | Mini-Banoffees |
| 26 | Beeren-Tarteletts mit Zitronencreme | 34 | Cappuccino-Schiffchen |
| 28 | Nuss-Schoko-Törtchen | 34 | Mango-Schiffchen |
| 29 | Swimmingpool-Törtchen | 36 | Schmant-Törtchen |
| 29 | Blutorangen-Tarteletts | 36 | Marzipan-Törtchen |
| 30 | Orientalische Reistörtchen | 38 | Tarteletts mit Portwein-Birnen |
| 30 | Apfel-Tartes down under | | |

40 Petits Fours

- | | | | |
|----|---|----|-----------------------------------|
| 41 | Kaffee-Stückchen | 50 | Mohn-Preiselbeer-Törtchen |
| 43 | Petits Fours | 52 | Wiener Türmchen |
| 44 | Caribbean Dreams | 54 | Schoko-Minz-Eclairs |
| 45 | Carneval do Rio | 54 | Windbeutelchen |
| 46 | Baumkuchen-Fours | 56 | Prosecco-Törtchen mit Weintrauben |
| 48 | Strudelröllchen mit Marzipan-Dattel-Füllung | 58 | Nata-Törtchen |
| 49 | Ziegenkäsepäckchen mit Kirschen | 59 | Käsetörtchen weiß-schwarz |