



## Perfekt backen

Kuvertüre richtig zu temperieren ist keine Zauberei, Zimtplätzchen auszustechen muss kein Graus sein und auch über das richtige Schlagen von Eischnee kann man noch etwas lernen. In übersichtlichen Anleitungen erklären zwei Pâtissiers, wie all das besonders gut gelingt. Dazu: 20 Profi-Tipps rund ums Backen und die zehn schönsten Weihnachtsgewürze als Posterseite zum Herausnehmen.

**27-34**

**06** Mandel-Spekulatius  
*Der Weihnachtsklassiker in wunderbar würziger Version*

**08** Feen-Berge

**10** Bethmännchen

**10** Nussecken Regina

**11** Honigbissen

**12** Hildabrötchen

**14** Omis Pfefferkuchen

**17** Zimtwarefeln  
*Ein köstlich knuspriges Gebäck aus dem Waffeleisen*

**19** Kokosknöpfchen

**21** Liebesgrübchen

**22** Uromas Hutzelbrot

**23** Gefüllte Makronen  
*Schmelzige Makronen, die im Mund zergehen*

**24** Nusstaler

**25** Schmalzplätzchen  
*Ein Klassiker aus Thüringen – schnell, einfach, lecker*

**26** Weihnachtsüberraschung

**36** Vanillekipferl de Luxe  
*Helmut Gotes Anleitung für dieses fantastische Edelgebäck*

**39** Schokobrot

**39** Pastorenplätzchen

**41** Anisplätzchen

**46** Printen mit Rübenkraut

**47** Das Brownie-Geschenk  
*Eine charmante Genuss-Geschenkidee*

**47** Haferplätzchen

**52** Rosmarin-Bruch  
*Ein einfaches Rezept für ein sehr originelles Gebäck*

**56** Das Backteam

**58** Rezeptverzeichnis