

# Inhalt

<b>Die Weihnachtsbäckerei von Karola Fuhr</b>	<b>5</b>
<i>Meine Mutter und Emmy Braun</i>	5
<b>Die Zutaten</b>	<b>7</b>
»Die gute Butter«	8
Zucker und Mehl	9
Die Eier	9
Schokolade darf nicht fehlen	9
Alkohol und Koffein	10
<b>Die Helfer in der Küche</b>	<b>10</b>
<b>Die Zubereitung</b>	<b>11</b>
<b>Die Teige: Hefe-, Rühr- und Hackteig</b>	<b>11</b>
<b>Der Backofen</b>	<b>12</b>
<b>Die Lagerung</b>	<b>12</b>
<b>Die gemalte Weihnachtsbäckerei von Sabine Frank</b>	<b>14</b>
<b>Rezepte</b>	<b>16</b>

Anisplätzchen

19

Falsche Butterbrote

28

Cappuccino-  
Marzipan-Sterne

20

Gefüllte  
Haselnussplätzchen

31

Datteln mit  
Schokolade

23

Haselnussringe

32

Dresdner Stollen

24

Haselnussmakronen

35

Hausfreunde	36	Mosaikgebäck	59
Kleienbrötchen	38	Schneeflocken- plätzchen	60
Kokos-Marzipan- Plätzchen	41	Schokoladen- brezeln	62
Kokosmakronen	42	Souvaroffs (Hildabrötchen)	64
Mandelbrot	44	Spritzgebäck	66
Mandelmakronen	47	Türkische Mundbissen	68
Mandelneapolitaner	48	Vanillehörnchen	71
Marzipan-Nougat- Plätzchen	50	Zimtsterne	72
Marzipangebäck	54	<b>Die Künstlerin</b>	<b>76</b>
		<b>Die Bäckerin</b>	<b>77</b>
		Abbildungsverzeichnis	80
Marzipanhörnchen	56		