

Inhaltsverzeichnis

Begriffs-Erklärungen	4
<u>Weihnachtsbäckerei</u>	5
Keks	5
Anis-Skarnitzel	6
Grammel-Golatschen	6
Ingwer	7
Yschler-Krapferln	7
Schmalzbusserln	8
Törtchen	8
Pariserstangerln	9
Spitzbuben	9
Cognac-Scheiben	10
Kokosbusserln	10
Kokosbäckerei	11
Mandelbögen	11
Napoleonhütchen	12
Kleiebrötchen	12
Zucker-Lebkuchen	13
Butterbrote	14
Honiglebkuchen auf dem Blech	14
Lebkuchen	15
Vanillekipferl	15
Limtkarten	16

Weihnachts- und Adventsgebäck zum Aufschneiden

Troppauer Stangerln	16
Hausfreund	17
Großmutter's Früchtekuchen	18
Früchtebrot	19
Bischofsbrot	19

Pumpennickel	20
Haselnußschnitten	21

Kuchen aus gerührtem und mürbem Teig

Mußkuchen	22
Feiner Mußkuchen	22
Westfälischer Kipferln	23

Brandteig

Brandteighrapfen	25
Vanilleringe	25
Liebesknochen	26
Schneeballen	26
Schmalzstrauben	27
Feine Topfenschnitten	28
Mürber Topfenkuchen	28
Topfengolatschen	29
Topfenpalatschinken	30
Topfenschmarrn	31
Kaiserschmarrn	31
Milchrahmstrudel	32
Gezogener Apfelstrudel	33
Gedeckter Apfelkuchen	34
Feine Apfelschnitten	35
Apfelstrudel (Mürbteig)	36
Komteßäpfel	37
Brauner Kirschkuchen	38
Geschlagener Kirschkuchen	38
Mohnstrudel	39
Mußbutternudeln	39
Mußbroulade	40
Schokoladen-Buttercreme	40

Biskuitrolle
Rehrücken

41
42

Torten

Linzertorte	43
Pischingertorte	43
Panamatorte	44
Schokoladenglasur	44
Biskottentorte (Malakoff)	45
Sachertorte	46
Gewürztorte	47
Marmorgugelhupf	47
Blätterteig	48
Schaumrollen	48
Apfelstrudel aus Blätterteig	49

