

Inhaltsverzeichnis

Apfelbrot	1
Apfelpatzerl	3
Apfelstrudelknöpfe	5
Bananenstangerl	7
Bärentatzen	9
Ben's Schoko-Sterne	11
Bienenstichplätzchen	13
Brotlaibchen	15
Cookies	17
Crumbies	19
Dotterbusserl	21
Eierlikörstangerl	23
Eiskaffee-Blumen	25
Eiskaffee-Mountains	27
Erdäpfel-Lebkuchen	29



Florentiner	31
Genusskrapferl	33
Gewürzmonde	35
Gewürzschnitten	37
Hausfreunde	39
Heiße Liebe Herzen	41
Hofkirchner Spitzbuam	43
Honigmürbe	45
Irish Flames	47
Ischler Krapferl	49
Joghurt-Kekserl	51
Kaffeecremebusserl	53
Kaffee-Leggal	55

Kaffeeringerl	57
Kakaoringerl	59
Klostergeheimniskekserl	61
Kokosbäckerei	63
Kokosschnitten	65

Lebkuchen à la Kiacha-Oma ...	67
Lebkuchenkekserl	69
Linzer Augen	71
Linzer Kekserl	73
Linzer Kipferl	75
Linzer Schoki-Kipferl	77
Linzer Stangerl	79

Madeira Kekserl	81
Mailänder	83
Malibu's	85
Mandelherzen	87
Marillensterndal	89
Marillentaler	91
Marmorknöpfe	93



Moketti	95
Mostkeks	97
Mürbteig-Biskotten	99
Mürbteig-Kekserl	101
Nougatiner	103
Nougatstangerl	105
Nougattaler	107
Nussbäckerei	109
Nussbusserl	111
Nussecken	113

Oberkappler Krapferl	115
----------------------------	-----

Pfefferminz-Stangerl	117
Pfiffikuskipferl	119
Polos	121
Powerplätzchen	123
Punschkekserl	125

Inhaltsverzeichnis

Rubine	127
Sauerrahm-Patzerl	129
Schoko-Herzen	131
Schoko-Kirsch-Stangerl	133
Schoko-Kirsch-Tropfen & Schoko-Kirsch-Marmelade	135
Schokoladekrapferl	137
Schoko-Nuss-Kekserl	139
Schokoringerl	141
Schoko-Rotwein-Kekse	143
Schoko-Spatzen	145
Schoko-Spritzgebäck	147
Schoko-Sternschnuppen	149
Schwarzwälder-Kirsch- Kekse	151
Spitzbuam	153
Streuselkrapferl	155
Triple Dipl	157



Unvergessliche Bäckerei	159
Vanillekipferl	161
Wachauer Knöpfe	163
Walusstaler	165
Weihnachtsbrezen	167
Wuzzler	169
Zitronenbusserl & Lemon Curd	171
Zitronenkekserl	173
Bonusrezepte	
Keks-Restl-Guglhupf	175
Punschkräpferl	177
Topfenknödel mit Fruchtsauce	179

Glasuren

Eiweißglasur	165
Kaffeeglasur	55
Punschglasur	125
Schokoladeglasur	183

Eiklarverwertung

Ben's Schoko-Sterne	11
Nussbusserl	111
Schokoladekrapferl	137
Schoko-Spritzgebäck	147

Dies & Das

Weibsi App	181
Mein Erfahrungsschatz	183
Wir sind	185
Impressum	186

Folgendes gilt für alle Rezepte in diesem Buch:

- ✕ Das Backrohr vorheizen.
- ✕ Ich backe die Kekse eher auf niedriger Temperatur. Die empfohlene Backtemperatur und Backdauer ist ein Richtwert, jedes Backrohr tickt ein wenig anders.
- ✕ Sofern nicht anders angegeben, empfehle ich, die Kekse mit „Heißluft“ zu backen.
- ✕ Mit „Schokolade“ in den Rezepten meine ich jede Art von Schokolade: egal ob du Kochschokolade, Kuvertüre oder zerkleinerte Schoko-Nikoläuse verwenden magst.
- ✕ Für die Schokoladeglasur zum Tunken, Überziehen oder Verzieren der Kekse empfehle ich, hochwertige Kuvertüre zu verwenden (Zartbitter).
- ✕ Den Staubzucker immer sieben, bevor er verarbeitet wird.
- ✕ Die Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.

