

Karin Messerli

# Eischnee & Zitronensaft

Von luftig-leicht bis würzig & krokant:  
Feines Gebäck fürs ganze Jahr

# Inhalt

- 07 Vorwort
- 09 Tipps rund ums Backen

## von weich bis zart krokant

Eiweiss- und Makronenteige,  
Florentiner und Brezeli

- 12 Amaretti
- 14 Amaretti-Sandwiches
- 16 Brutti ma buoni
- 20 Nusszwieback
- 22 Macarons rose
- 24 Macarons noir
- 26 Duchesses
- 30 Schoggi-S
- 34 Biscuits roses de Reims
- 38 Visitandines
- 40 Chatzezüngli
- 44 Tuiles Fourchettes
- 46 Fortune Cookies
- 48 Tuiles aux amandes
- 50 Pistazien-Tuiles
- 52 Tuiles Dentelles
- 54 Sesam-Florentiner

- 56 Florentiner
- 60 Berner Brezeli oder Bricelets
- 62 Krumkake oder Nordische Brezeli
- 64 Rahmbrezeli oder Hüppen

## von luftig bis buttrig-karamellisiert

Blätterteig

- 70 Palmiers
- 74 Sacristains
- 78 Caramelstreifen
- 80 Blätterteig-Spiralen

## von zartschmelzend- luftig bis würzig-hart

Biscuitteig

- 84 Madeleines dorées
- 86 Madeleines choco
- 88 Mandelkonfekt
- 90 Biscotti di Prato
- 92 Catalanische Biscotti
- 94 Mexikanische Gewürzguetsli
- 98 Willisauerringli

## von buttrig-salzig bis mürb-säuerlich

### Butter-, Rühr- oder geriebener Teig

- 102 Shortbread
- 107 Shortbread salzig
- 108 Shortbread original
- 112 Zitronen-Sandwich-Guetsli
- 114 Spritzgebäck oder Butter-S
- 116 Mürbe Wiener
- 120 Sablés
- 122 Mandel-Sablés
- 124 Zitrus-Sablés
- 128 Heidesand
- 130 Sesamkugeln
- 132 Lime-Rondellen
- 134 Petit Beurre
- 136 Vanillebrezeli
- 140 Schwarzweissgebäck
- 142 Zuckermuscheln
- 144 Vendéens
- 146 Wiener Waffeln
- 148 Haselnussstängeli
- 150 Haselnüssli
- 152 Fashion Cookies Vanille
- 154 Fashion Cookies Choco

## Basics

- 15 Eischnee
- 18 Eier
- 28 Spritztüllen
- 33 Schokolade
- 37 Backförmchen
- 42 Buttern und Bemehlen
- 66 Zucker
- 73 Blätterteig
- 77 Wallholz
- 96 Gewürze
- 111 Vanille
- 118 Butter
- 126 Aromazucker
- 138 Dekoration
- 156 Glasur
  
- 161 Index
- 164 Service