

(Free read ebook) Himmlische Süßigkeiten: Einfache Rezepte für besondere Anlässe und zum Verschenken

Himmlische Süßigkeiten: Einfache Rezepte für besondere Anlässe und zum Verschenken

Von Annapurna-Team

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrank: #290667 in BcherMarke: Schwab (Heinrich)Verffentlicht am: 2010-12-03Abmessungen: 8.46 x .59b x 8.071, Einband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 23.Mb

Von Annapurna-Team : Himmlische Süßigkeiten: Einfache Rezepte für besondere Anlässe und zum Verschenken
before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Himmlische Süßigkeiten: Einfache Rezepte für besondere Anlässe und zum Verschenken:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Vielseitige Rezepte leicht nachgemachtVon Dorit (Media-Mania)"Himmlische Süßigkeiten" ist eine Rezeptesammlung, die durch eine ungeahnte Vielfalt zu berzeugen wei. Schritt für Schritt erklärt, eignen sich alle im Buch vorzufindenden Rezepte zum Nachahmen. Sollte doch einmal das Lokum eine zu zhe Konsistenz aufweisen oder die Fudge zu weich geraten sein, ist auch hier für Abhilfe gesorgt. Mit ein paar gut erklärten Tipps erreicht auch der Anfänger ein passables Ergebnis und kann sich an bisher unbekannte Kstlichkeiten wagen. So enthält jedes im Buch vorgestellte Rezept neben der bereits erwähnten Schritt-für-Schritt-Anleitung eine Liste der Zutaten und benötigten Kchenutensilien sowie Hinweise zu Zubereitungszeit, einer eventuellen Ruhezeit, dem Schwierigkeitsgrad und der zu erreichenden Stckzahl. Darüber hinaus enthält jedes Rezept mehrere Fotos, die neben der fertig gestellten Endvariante auch Abbildungen bei den Herstellungsprozess zeigen. Während einige der Kreationen im Backofen zubereitet werden, sind die meisten Varianten mit einem Kochtopf oder einer Pfanne auf dem Herd zu fertigen oder werden schlichtweg in einer Schssel geknetet und anschließend auf einem Brett ausgerollt. Smtliche Süßigkeiten werden in kleinen Portionsgren hergestellt und eignen

sich besonders zum Naschen für zwischendurch, als Fingerfood oder zum Verschenken. Für eine bessere Übersichtlichkeit oder zum schnellen Suchen enthält die Rezeptesammlung neben einem Inhaltsverzeichnis noch ein Verzeichnis von Turborezepten und einfachen Rezepten, die besonders für Anfänger geeignet sind und gut gelingen sowie eine alphabetische Gesamtübersicht, die im Anhang des Buches zu finden ist. Fazit: Mit "Himmliche Süßigkeiten" hat der Heinrich Schwab Verlag eine Sammlung von Rezepten herausgebracht, die für jeden Geschmack etwas bereithält. Neben einer großen Vielfalt überrascht das Buch mit einer Reihe von internationalen Rezepten, die in dieser Form bisher noch nicht zu finden waren. Ein Genuss für Augen und Gaumen, und hübsch verpackt eine Verschenkidee, die garantiert ankommt. 9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein einzigartiges Kochbuch! Von Felicitas Endlich habe ich das Kochbuch gefunden, wonach ich schon seit ewigen Zeiten gesucht habe! Ich habe das Buch gleich direkt beim Verlag bestellt und sofort erhalten. Durch das verwendete Glanzpapier war es etwas schwerer, als ich es erwartet hatte. Dies erwies sich aber als ein Segen in der Küche, da es geöffnet gut aufliegt. Alle Rezepte, die ich mir bis jetzt mühselig aus verschiedenen Kochbüchern zusammensuchen musste, habe ich jetzt endlich in einem einzigen Kochbuch vereint vorgefunden. Alle klassischen Grundrezepte wie Marzipan, Fondant und Nougat sind nicht nur einfach erklärt, sondern, wie sich für mich herausgestellt hat, auch super einfach zum Zubereiten. Ich habe den Schichtnougat, der auf dem Umschlag abgebildet ist, ausprobiert. Das Haselnussmus aus gerösteten Haselnüssen fand ich im Bioladen. Der Rest war ein Kinderspiel und das Ergebnis so lecker, dass ich mir in Zukunft das Nougat nur mehr selber zubereiten werde. Von Reisen her kenne ich viele Süßigkeiten. Nur leider konnte ich die Rezepte dazu nie finden. In Nordindien gibt es zum Beispiel fast an jedem Jayshop eine Süßigkeit, die aus Biffrmilch hergestellt wird. Mit dem Khoya-Rezept weiß ich jetzt, wie ich es machen kann. Das Rezept gab mir für die Biffrmilch auch eine Alternative, die ich einfach nur aus dem Kühlschrank holen musste, und das Ergebnis schmeckte genauso, wie ich es noch in Erinnerung hatte. Die Gestaltung des Kochbuchs ist für mich neu und in einer Art, wie ich es bis jetzt noch in keinem Kochbuch finden konnte. Jedes Rezept wird am Rand von einer Bildlegende begleitet, die verschiedene Zubereitungsstufen zeigt. Es ist fast so, als ob man Mutti beim Kochen über die Schulter schauen kann. Einfach super! Ich glaube ich weiß jetzt, was ich meinen Freunden unter den Weihnachtsbaum legen werde. Ach ja, und dann gibt es noch einen Blog zu dem Buch, wo es weitere Tipps und Rezepte gibt. 8 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Himmliche Süßigkeiten Von Dr. Margret C. Falter Endlich ein Rezeptbuch mit Süßigkeiten, von denen man weiß, was drin ist. Die meisten Rezepte sind einfach und schnell herzustellen, und es macht Freude, all diese Köstlichkeiten auszuprobieren und die Familie damit zu überraschen. Im Vorfeld hatte ich schon Gelegenheit, viele der Süßigkeiten zu probieren - ein wahrhaft himmlische Süßigkeit. Meine Favoriten sind Energie-Früchtkugeln, Marzipan-Datteln, Halba, Pflaumen-Scheibchen,.... Hmmh, lecker.

Produktbeschreibung Einfache Rezepte für besondere Anlässe und zum Verschenken Gebundenes Buch Was ist so besonders an diesem Kochbuch, das durch 700 Farbfotos illustriert ist? Es geht hier um Süßigkeiten, die in einer Kleinküche zubereitet werden können, ohne Zukauf einer speziellen Ausrüstung. Die Zutaten sind leicht erhältlich, sofern sie ohnehin nicht schon im Haus sind. Die Rezepte enthalten keine Querverweise, daher kein Blättern und Suchen mit klebrigen Händen. Jedes Rezept ist eindeutig und Schritt für Schritt erklärt. Bilder am Rand zeigen dazu optisch, was gemeint ist (total 700 Farbfotos). Sie finden Traditionelles und Internationales, angepasst an bei uns erhältliche Zutaten. Die Rezepte kommen völlig ohne Ei und Gelatine aus, was Vegetarier freuen wird. Sie enthalten auch keinen Alkohol, was Kinder vom Mitnaschen nicht ausschließt. Das Lesen der Zusatzinformationen ist kein "Muss". Die Süßigkeiten lassen sich gut verschenken, denn schön verpackt freut sich wohl jeder darüber. Schlagen Sie doch das Buch auf und lassen Sie sich überraschen, denn die Zuckerkekse sind einfacher, als Sie vielleicht gedacht haben. Manchmal brauchen Sie tatsächlich nur Wasser und Zucker, um Köstlichkeiten wie Fondant und gezogene Bonbons zu zaubern. Und wer wissen will, durch welche Süßigkeit Edmund in den "Chroniken von Narnia" von der weißen Hexe verführt wurde, wird endlich dieses Rezept hier finden.

Kurzbeschreibung Dieses Buch ist ein praktischer Führer zu allerlei Süßigkeiten der einfachen Art. Keine hohe Kunst der Konfiserie, die nur von talentierten Hausfrauen und Zuckerbäckern nachgekocht werden kann. Ein Buch für Anfänger und ein Nachschlagewerk für Geübte. Die benötigten Küchengeräte übersteigen nicht die Ausstattung einer normalen Haushaltsküche. Die genannten Zutaten sollten in jedem größeren Einkaufsmarkt erhältlich sein. Ein paar Ausnahmen erfordern noch einen Besuch in der Apotheke oder in einem asiatischen Laden. Der Schwerpunkt liegt auf einzigartig und himmlisch im Geschmack. Einfach Süßigkeiten, die die Stimmung heben und die Seele unserer Lieben zum Baumeln bringt. Etwas Außergewöhnliches, das wir unseren Freunden schön verpackt mitbringen oder als Gastgeber anbieten können. Die Rezepte in diesem Buch verzichten auf Alkohol, Eier und Gelatine. Kein Alkohol, damit Kinder auch mitnaschen können. Keine Eier und Gelatine, daher auch ein Buch für Vegetarier. Das Buch beginnt mit einfachen Trockenobst-Rezepten und führt langsam von Kapitel zu Kapitel zu den anspruchsvolleren Schokolade-Rezepten. Neben vielen eigenen Rezepten stammen manche auch von amerikanischen Hausfrauen um die Jahrhundertwende sowie aus dem Orient und aus Indien. Sie wurden in europäische Maßeinheiten und hier erhältliche Zutaten umgewandelt. Manche wurden vereinfacht, sodass jeder sie nachkochen kann. Für jedes klassische Rezept gibt es eine rasche

Turbovariante. Für Rezepte, die Maschinen erfordern, gibt es immer ein alternatives Rezept, das keine Maschinen benötigt. Die Zutaten wurden so eindeutig als möglich bezeichnet. Länderspezifische Unterschiede wurden nicht immer berücksichtigt. Jedes einzelne Rezept ist in sich geschlossen und kann ohne umzublättern abgearbeitet werden. Damit der Ablauf nicht durch Erklärungen unterbrochen wird, befinden sich diese in Tipps und Informationen vor jedem Kapitel. Grundlegende Erklärungen wie bei den Umgang mit Zuckersirup oder Schokolade befinden sich ebenfalls am Anfang des jeweiligen Kapitels. Die Rezepte erfordern kein vorhergehendes Durchlesen dieser zusätzlichen Informationen. Einfach das Buch aufschlagen und los geht's. Viel Spaß beim Nachkochen!