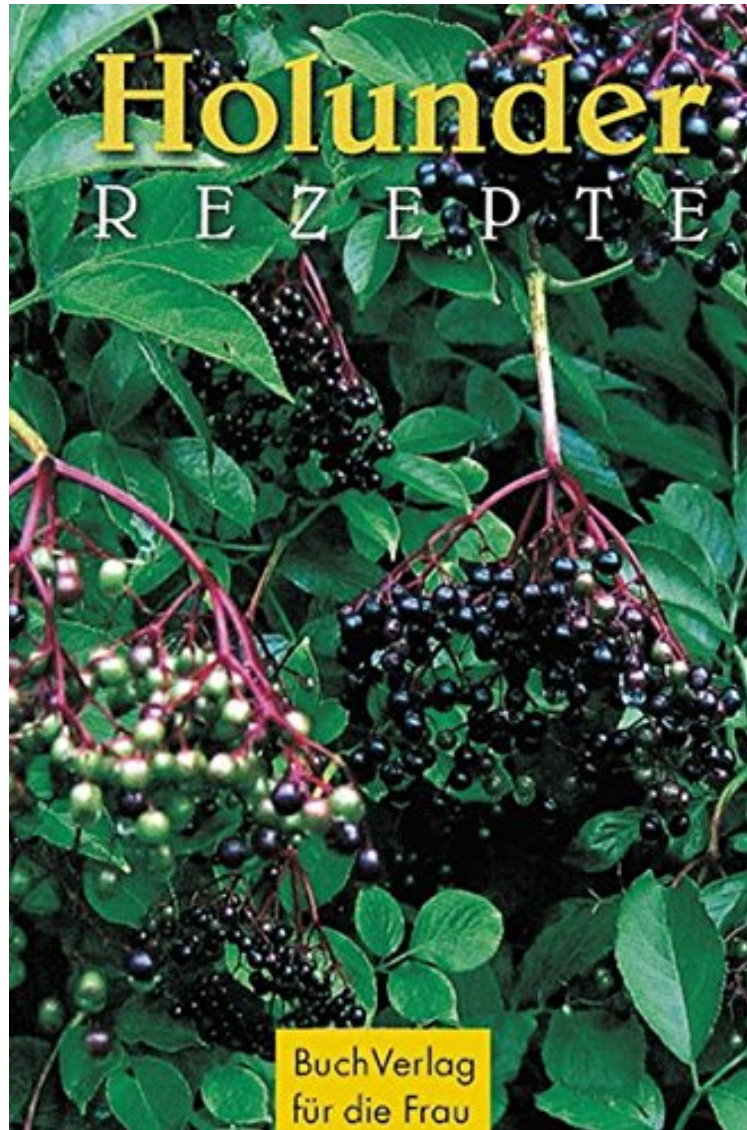


## Holunderrezepte (Minibibliothek)

Von Christine Pftzner

ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #216088 in BcherVerffentlicht am: 2006-03-03Abmessungen: 3.90 x .47b x 2.44l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 34.Mb

**Von Christine Pftzner : Holunderrezepte (Minibibliothek)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Holunderrezepte (Minibibliothek):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. HolunderrezepteVon Marianne LangDieses Buch habe ich mir etwas grer vorgestellt. Es ist sehr unhandlich. Die Rezepte habe ich aus Zeitgrnden noch nicht ausprobiert.7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. HolunderbchleinVon MauersbergerfrankDieses kleine Bchlein ist einfach toll.Es sind viele Rezept Vorschlge fr

Holunder drin, die ich auch noch nicht kannte. Sehr empfehlenswert- wer Holunder mag. Von der allgemein bekannten Holundersuppe bis Gelee ist alles dabei. Mir hat es sehr geholfen, weil man ja bekanntlich auch nicht alles kennt, was man so aus dieser Frucht alles machen kann. Viel Spaß beim Schmücken. 15 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. In der Krze... Von lady\_soyuz Ich bin überrascht, wie viele gelungene Informationen über unseren heimischen Holunder in einem Bchlein in Hosentaschenformat zusammengefasst werden können. Unser heimischer Holunder (Sambucus nigra) bietet vielfältige Möglichkeiten, die hier nach einer kurzen mythologischen und botanischen Einführung durch Rezepte zur Verarbeitung der Blütendolden und Rezepte für die reifen Holunderbeeren ergänzt werden. Von selbstgemachter Holunderlimonade bis Blütenpfannkuchen hin zu Beerenmus ist einiges an leckeren Zubereitungen vertreten. Mir gefällt dieses kleine Band ausgezeichnet.

**Kurzbeschreibung** Wie man mit Holunder Krankheiten heilen kann oder die Abwehrkräfte stärkt, verrät das informative Bändchen mit einigen bewährten Rezepten aus der Volksmedizin ebenso wie verführerische Gaumenfreuden vom Holundersaft bis Marmelade und Gelee bis zum feinen Holunderbeerkuchen. Dazu Anbau- und Sammeltipps, botanische Merkmale des schwarzen Holunders und des Zwergholunders und viele schöne Farbfotos.