

Backbuch Grundrezepte Fuer Die Guge Kuec

Gutes Brot und leckere Brötchen liebt jeder. Was aber, wenn man sich low carb ernährt? Darauf verzichten? Das ist keine Option! Diana Ruchser zeigt daher, wie man schmackhaftes Low-Carb-Brot oder -Brötchen zu Hause backt. Ein Standardwerk für alle, die sich der Low-Carb-Ernährung verschrieben haben.

Dr.-Oetker-Backbuch Grundrezepte für die gute Küche Das Genießer-Koch-&-Backbuch für Diabetiker 380 leckere Rezepte für jeden Tag ; [mit "Abnehm-Special" für Typ-2-Diabetiker] Georg Thieme Verlag

Beim stöbern auf dem Dachboden wurde ein altes handschriftliches Rezeptbuch von Grossmutter entdeckt. Vieles wurde in altdeutscher Schrift verfasst und konnte nur durch die Mithilfe vom Vater des Autors und seinen Tanten entziffert werden. Um die interessanten Aufzeichnungen der Nachwelt zu erhalten wurden sie in "neudeutsche Schrift" übersetzt und hier abgedruckt. Lassen Sie sich überraschen was damals, oft aus der Not heraus, entstand."

Das große Prisma-Backbuch

Backbuch: Cheesecake & Schokokuchen - 55 unwiderstehliche Rezepte für Naschkatzen.

Mehr als 40 Paleo Rezepte ohne Getreide, glutenfrei, laktosefrei und sojafrei für leckere Süßspeisen

Das Zombie Koch- & Backbuch

Das Trendbackbuch mit grandiosen Käsekuchen-Varianten, ob fruchtig, schokoladig oder klassisch.

Dinkel-Dreams 1

Roman

Das 3-Zutaten-Backbuch

Umfangreiches Koch- und Backbuch mit 380 Rezepten für Typ-2-Diabetiker für alle Gelegenheiten, auch mit Rezepten für Süßspeisen und Backwaren.

Kochen, verwöhnen, genießen - 380-mal! Diät war gestern - heute ist Genuss: Als Typ-2-Diabetiker brauchen Sie keine spezielle Diät. Mit einer leichten und abwechslungsreichen Kost stimmen die Blutwerte und Ihr Gewicht. Mehr Rezepte als das Jahr Tage hat: Mit 380 Koch- und Backrezepten bietet Ihnen dieses Buch eine Fülle an köstlichen Anregungen für den Alltag, für besondere Anlässe und Feste. Genuss für jeden Geschmack: leichte Suppen und Salate, pikante Kleinigkeiten, sättigende Fleisch- und Fischgerichte, vegetarische Köstlichkeiten, südliche Nudelgerichte, leckere Kuchen und Torten, verführerische Desserts, weihnachtliches Gebäck. Für Sie alleine oder die ganze Familie. Abnehmen leicht gemacht: Viele Rezept-Tipps und ein extra Abnehmekapitel zeigen Ihnen, wie Sie Ihr Gewicht ganz einfach in den Griff bekommen. Viel Spaß beim Kochen und Genießen! Claudia Grzelak und Katja Porath haben gemeinsam in Berlin die Ausbildung zur Diätassistentin absolviert und blicken auf eine langjährige Erfahrung in der Ernährungsbranche zurück..

During the first decades of the twentieth century, modern states fighting World War I and II for the first time experimented with feeding - and starving - entire populations. Within the new globalizing economy, food became intimately intertwined with waging war. In Europe, starvation claimed more lives than any other weapon of war. As Alice Weinreb shows in Modern Hungers, nowhere was this more apparent than in Germany, initiator and loser of both wars. The end of armed conflict in 1945 did not mean that such military strategies declined in significance. Fears of hunger and fantasies of abundance were instead reframed within a new political system that saw the world as divided between capitalism and communism. Divided Germany rapidly became the key European stage for the Cold War. During the postwar decades, Europeans lived longer, possessed more goods, and were healthier than ever before. Nothing signaled this shift more clearly than the disappearance of famine from the continent. So powerful was the experience of post-1945 abundance that it is hard today to imagine a time when the specter of hunger haunted Europe, demographers feared that malnutrition would mean the end of whole nations, and the primary targets for American food aid was Belgium and Germany rather than Africa. Yet under both capitalist and communist systems, economic growth and political priorities proved inseparable from the modern food system. Drawing on sources ranging from military records to cookbooks to economic and nutritional studies from East and West German archives, Modern Hungers reveals similarities and striking ruptures in popular experience and state policy relating to the industrial food economy. It thus offers historical context for many key contemporary concerns ranging from humanitarian food aid to the gender-wage gap to the obesity epidemic.

Alte Rezepte der Nachwelt erhalten

Kein Tee für Mr. Darcy

Das Genießer-Koch-& Backbuch für Diabetiker

Brot backen mit Christina

Das große GU-Bildbackbuch in Farbe

Deutsche Nationalbibliographie und Bibliographie der im Ausland erschienenen deutschsprachigen Veröffentlichungen

Ich helf dir backen - Brot backen für Anfänger oder Fortgeschrittene

Monographien und Periodika -- Fünfjahresverzeichnis. Reihe E

In der heutigen Zeit der Zivilisationskrankheiten ist es besonders wichtig auf den Körper zu achten, sich gesund zu ernähren und allgemein fit zu sein.

Ich habe durch die Umstellung auf die Paleo-Ernährung meine Liebe zum Kochen neu entdeckt. Paleo bedeutet sich an der Ernährung der Vergangenheit zu orientieren, wie Menschen das seit Jahrtausenden getan haben, ohne industriell gefertigte Produkte und mit naturbelassenen Zutaten. Süße Naschereien gibt es bei mir dadurch sehr selten. Natürlich möchte aber auch ich nicht komplett auf Süßes verzichten, deshalb gibt es auch bei mir Ausnahmen zu besonderen Anlässen wie z.B. Geburtstage, Hochzeitstage und zu Weihnachten. Da sind die Paleo-Alternativen auf jeden Fall gesünder, als den Hunger auf Süßes mal eben mit einem Stück konventionellem Kuchen zu stillen. Paleo bedeutet nicht Verzicht, sondern bewusst genießen. In diesem Buch findest Du viele leckere Rezepte für Plätzchen, Kuchen, Cracker, Riegel und vieles mehr. Bei diesen süßen Leckereien freut sich Deine Seele und die Gäste werden begeistert sein!

Kuchen und Herzhaftes aus Vollkornmehl oder Desserts mit frischen Früchten sind nicht nur gesund, sondern auch richtig lecker! Konditormeister Josef Rönner stellt seine besten Kreationen vor, in denen er nur Vollkorn- oder Dinkelmehl und naturbelassene Süßstoffe verwendet. Dazu gibt er viele praktische Tipps. Alle Rezepte hat er sorgfältig erprobt und leicht verständlich beschrieben, so dass sie unkompliziert umzusetzen sind. Ein Back- und Dessertbuch für alle, die gerne backen und essen und dabei auf gesunde Ernährung achten.

Dinkel-Dreams ist ein kombiniertes Koch- und Backbuch, dessen handverlesene und leckere Rezepte sich in folgende Untergruppen gliedern: - Brote und Brötchen - Knödel, Spätzle & Co. - Hauptmahlzeiten - deftig und süß - aus übrigen Knödeln oder Spätzle - mit Dinkelmehl - mit Dinkel-Semmelbrösel - mit Dinkelgrieß - Kuchen und Torten - Plätzchen und Kleingebäck Da Selbstgemachtes durchaus Zeit verschlingt, macht es oftmals Sinn, gleich eine größere Menge von Brot oder Brötchen bzw. Spätzle herzustellen. Als Alternative zum Einfrieren kann man die Restmengen aber schon von vornherein sinnvoll und lecker verplanen. So kann man übriggebliebene, selbstgebackene Dinkelbrötchen beispielsweise zu leckeren Semmelknödeln verarbeiten.

Semmelknödel-Reste kann man in ganz besonders schmackhafte Hauptgerichte, wie z.B. Abgeröstete Knödel oder Saure Knödel, verwandeln. Ähnliches gilt für selbstgemachte Dinkelspätzle, die nicht nur eine tolle Bratenbeilage bilden, sondern auch als Käsespätzle mit Salatbeilage eine besonders gute Figur machen. Für alle diejenigen, die gerne süddeutsche bzw. österreichische Spezialitäten mögen. Mit vielen leckeren Rezepten aus der Alpen-Region. Selbstverständlich gibt es auch leckere Beispiele für süße Hauptmahlzeiten, wie z.B. Dinkelgrießbrei und viele andere süße Köstlichkeiten, wie Plätzchen, Kleingebäck, Kuchen und Torten. Alles mit Dinkelmehl bzw. Dinkelgrieß zubereitet - Dinkel-Dreams eben! In der 2. überarbeiteten Auflage Grundlagen & Rezepte für ursprüngliches Brot

Halloween. Das Koch- und Backbuch

Ernten. Kochen. Teilen.

Raffinierte Rezepte mit naturbelassenen, gesunden Lebensmitteln

Grauenhaft gute Rezepte mit Zombies & Co. für Halloween, Mottoparty, Karneval und Kinderfest

380 leckere Rezepte für jeden Tag

92 Rezepte von Lesern für Leser ; [92 erlesene Kuchen und Torten]

von süß bis pikant ; 77 Rezepte, die allen schmecken

Das große GU-Bildbackbuch: ein echter Klassiker! Mit den schönsten Backrezepten der mehrfach preisgekrönten Kochbuch-Autoren Christian Teubner und Annette Wolter. Schwelgen Sie in den schönsten Sonntagstorten für Gäste, beliebten Obstkuchen, Blechkuchen für die große Runde, Großmutter's Backgeheimnissen, herzhaftem Partygebäck oder Brotrezepten mit Tradition. Von Kennern besonders geschätzt: das große Kapitel zur Weihnachtsbäckerei mit traditionellen Backideen von Vanillekipferl bis Lebkuchenmann. Grundrezepte zu allen Teigen und das gesammelte Backwissen vom Konditormeister sorgen dafür, dass alles gelingt und besonders fein schmeckt. Die erprobten Rezepte, authentische Fotos und hilfreiche Praxistipps sorgen dafür, dass dieses Buch hält, was es verspricht: Backvergnügen wie noch nie! Prämiert mit der Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands. Unveränderter Nachdruck der Originalausgabe von 1984.

VON SÜß BIS PIKANT: EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE JAHRESZEITEN! Der Erdbeer-Rhabarber-Pie als fruchtiges Frühlingsdessert, ein Stück Pfirsichgugelhupf an einem sonnigen Sommermorgen, warme Kürbisfocaccia nach einem windigen Herbstspaziergang oder Spekulatiuswaffeln zum Weihnachtspunsch vor dem wärmenden Feuer. Lena Fuchs hat für jede Jahreszeit genussvolle Köstlichkeiten aus frischen und saisonalen Zutaten. Inspiriert durch Großmutter's Rezepte oder die französische Küche kreierte Lena in ihrem Backbuch neue Ideen, in denen sich Moderne und Tradition vereinen und die Gaumenfreuden rund ums Jahr versprechen. Klingt verlockend? Ist es auch! BACKEN IM EINKLANG MIT DEN JAHRESZEITEN Lena backt, seit sie denken kann, und das immer schon im Einklang mit den Jahreszeiten. Süße Früchte und Beeren, knackiges Gemüse und herrlich duftende Kräuter: der Kreislauf der Natur bestimmt, was auf den Tisch kommt! Saisonale Zutaten sind nicht nur unschlagbar frisch, schmackhaft und günstig, mit ihren unterschiedlichen Farben und Aromen sorgen sie ganz selbstverständlich für genussvolle Abwechslung.

Kostproben gefällig? -über 100 zauberhafte Rezepte zum Wohlfühlen und Genießen - Backen für die Seele: mit duftend frischem Obst, Gemüse und Kräutern der Saison - erntereife Zutaten gleich in köstliche Backwerke verwandeln - ein Buch für jede Backlust: Kuchen, Schnitten, Tartes, Quiches, Teilchen, Waffeln, Kekse, Brote - Frühling, Sommer, Herbst und Winter: für jede Jahreszeit leckere Backideen - Köstlichkeiten schnell und einfach oder für besondere Anlässe

Backen mit nur 3 Zutaten - das geht! Probieren Sie Kuchen, Tartes, Kekse, Eis und Desserts Sie haben Lust auf Kuchen, aber wollen nicht einkaufen gehen? Oder Ihnen fehlt eine Zutat für Ihren Lieblingskuchen? Das ist nun Vergangenheit, denn das 3-Zutaten-Backbuch der Backkone Charmian Christie liefert immer ein köstliches Rezept, für das Sie ganz sicher alle Zutaten zuhause haben. Im Handumdrehen können Sie so Cookies, Tartes, Kuchen oder Brownies zubereiten - auch ohne gut gefülltes Vorratsregal. Einfache Rezept für Jedermann Sie stehen nicht gerne lange in der Küche? Aufwendiges flambieren, karamellisieren und dekorieren ist nicht Ihre Sache? Kein Problem, dann probieren Sie doch unbedingt einen der Kuchen aus diesem Backbuch, das sich wunderbar für Anfänger eignet. Die Autorin zeigt, dass nicht nur simple Desserts so schnell zubereitet sind, sondern auch Backwaren aus diesen Kategorien: Kekse & Cookies Knabbereien Kuchen, Muffins & Mehr Feingebäck, Pies & Tartes Schokolade Fruchtiges Cremiges Naschwerk Eis(kaltes) Saucen & Toppings 101 Ideen für den Kaffeeklatsch Spätestens dann, wenn Ihre Freundinnen zum nächsten Kaffee & Kuchen spontan vorbeikommen wollen und Sie nichts zuhause haben, ist es Zeit für eins der 101 Rezepte mit nur 3 Zutaten. Für Freundinnen probieren Sie: Apfelrosen Für die Familie gibt es: Himbeer-Eiscreme-Muffins Als schnelles Mitbringsel eignen sich: Zitronentöpfchen Kinder stehen auf: Geleefrüchte Gäste freuen sich über: Brotauflauf mit Eierlikör Der Adventskalender wird gefüllt mit: Trüffelpralinen mit Haselnüssen Im Sommer schmeckt: Eiskaffee am Stiel Wenig Zutaten - viel Geschmack Tatsächlich bestehen die meisten Kuchen und Gebäcke aus den Grundzutaten Butter und Mehl. Die Autorin hat auf dieser Basis eine magische Mischung entwickelt, die variiert mit etwas Obst, feiner Schokolade, würzigen Nüssen, aromatischen Gewürzen oder fertigen Klassiker wie Dulce de Leche wunderbare, köstliche Süßigkeiten ergibt, die das ganze Jahr über passen. Das Buch ist auch ein großartiges Mitbringsel für Freundinnen und Freunde!

(Roman)

Ohne Gluten. Ohne Eiweißpulver. Ohne Soja. Mit praktischen Tipps zum Backen ohne Mehl.

Meine 60 Lieblingsrezepte: Erdbeer-Schoko-Torte, Englische Scones, Passionsfrucht-Tarte und mehr

Über 100 süße und pikante Ideen für saisonalen Genuss

Der Nachfolger zum Bestseller "Der Brotdoc".

Natürlich süßen mit Datteln, Früchten und Kokosblütenzucker. Vom Käsekuchen bis zur Prinzregententorte.

Dr.-Oetker-Backbuch

Das Backbuch für Diabetiker

Wollten Sie nicht schon immer mal Ihrem Liebsten einen Geburtstagskuchen backen oder ein paar Freunde zu einem richtig netten Kaffeeklatsch einladen? Backen ist kinderleicht und macht Spaß! Emily Nolan weiht Sie in die Geheimnisse des Backens ein. Zunächst zeigt sie, wie Sie Ihre Küche so organisieren, dass Sie alle Zutaten und Gerätschaften beim Backen zur Hand haben, welches Backzubehör Sie unbedingt brauchen, welche Backzutaten sich in Ihrem Vorratsschrank befinden sollten und wie Sie die Zutaten richtig abmessen. Dann geht's auch schon mit dem Backen los. Über 100 Rezepte, von Plätzchen über einfache Kuchen bis zu raffinierten Torten, laden zum Nachbacken ein.

Klassische und etwas in Vergessenheit geratene Backrezepte aus der Zeit um 1900 bis ca. 1950. Von allerlei Blechkuchen, bis hin zu Torten und Gebäck. Natürlich nicht zu vergessen die Weihnachtsbäckerei mit einer großen Anzahl an Lebkuchen- Pfefferkuchen- und Plätzchenrezepten. Auch die Herstellung von Pralinen und Marzipan ist hier zu finden. Ohne großen Aufwand einfach in der Zubereitung, ideal für alle großen und kleinen Hobbybäcker und solche, die es gerne werden wollen. Dieses Büchlein entführt in die köstliche Backwelt von "Anno Dunnemals", komm mit!

Dank den internationalen Plattformen Instagram und Pinterest läuft der Cheesecake dem Käsekuchen allmählich den Rang ab. Dieses Buch liefert grandiose Varianten - fruchtig, schokoladig oder klassisch. Neben Cheesecake-Rezepten finden sich auch Rezepte für saftige Schokokuchen. Wer eine echte Naschkatze ist, braucht dieses Buch!

Brot Backbuch: Low Carb baking. Brot, Brötchen & Baguette. 55 kreative Low-Carb Rezepte.

Einfach gute Rezepte, die ganz sicher gelingen. Vom 20-Minuten-Brot bis zum Sauerteig

Ein Frauenroman

50 Rezepte für die grusligste Nacht des Jahres

Food and Power in Twentieth-century Germany

Thermoküchenmaschine: Das ultimative Backbuch für die Thermoküchenmaschine. Die besten 200 Rezepte für alle Modelle von Thermomix und Co.

Backen mit der Thermoküchenmaschine.

Wo das Glück auf Wellen tanzt

Das magische Backbuch

Entdecken Sie die ganze Vielfalt der österreichischen Backkunst: Rouladen, Schnitten, Torten, Kleindesserts, Kuchen, Köstlichkeiten aus Germ- und Blätterteig, Weihnachtsbäckereien, Kleingebäck - für jeden Geschmack und Anlass finden Sie hier das richtige Rezept! Backen ist seine Leidenschaft: Der Bäcker- und Konditormeister Franz Schmeißl, der seinen Erfahrungen aus hunderten Kursen an begeisterte Backanfänger und -profis weitergegeben hat, verrät Ihnen in diesem Buch, wie die verführerischen Köstlichkeiten zu Hause ganz einfach gelingen. Mit vielen und sehr gute Rezepte mit leicht nachvollziehbaren Arbeitsschritten und genaue Anleitungen für liebevolle Dekorationen machen das Backen zum Vergnügen. Viele Handgriffe werden veranschaulicht und zeigen das Herstellen von Marzipanrosen, das Aufdressieren von Teigen und Füllungen, das Belegen und Glasieren, das Verzieren von Kuchen, Torten und Keksen. Von luftigen, flaumigen Biskuitrouladen, Cremeschnitten mit feinem Rahmteig, fruchtige, nussige und schokoladige Torten, saftige Lebkuchen, aber auch herzhaft Brotrezepte machen dieses Buch ein Begleiter für alle, die gerne genießen und verwöhnen. * über 100 österreichische Backrezepte * praxiserprobt und einfach nachvollziehbar * Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Details * ausführliches Back-ABC mit allen Grundrezepten * viele wertvolle Tipps und Tricks * verführerische Bilder Weitere Informationen zum Autor finden Sie hier: backkurse.at

In diesem einmaligen Rezeptbuch kannst Du nicht nur die normalen Brot Klassiker finden, sondern auch viele andere leckere Rezeptideen. Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch genießen – was gibt es Schöneres? Brot ist eines der ältesten und vielseitigsten Lebensmittel der Welt. Denken Sie nur an all die verschiedenen Brotsorten (alles von einem einfachen Laib bis zu einem wirklich fantastischen Ciabatta oder Foccacia) und all die verschiedenen Arten, wie wir den Teig verwenden (von einfachen Broten bis zu Brötchen). Köstlich! Brot zu essen und zu backen - und das liegt daran, dass die Brotherstellung zwangsläufig ein zeitaufwändiger Prozess ist. Selbst mit Hilfe eines Brotbackautomaten dauert es mehrere Stunden, bis ein Laib fertig ist. Die Hefe braucht die Hefe, um ihre Arbeit zu tun. Mhhhh hört sich einfach nur lecker an! In diesem Buch finden Sie eine Menge toller Rezepte rund um die Herstellung verschiedenster Brotsorten. Sie können einfach daheim etwas Schmackhaftes kreieren. Das geht ganz einfach mit unseren Ideen als Grundlage oder mit unseren Prinzipien, die Sie zum Experimentieren anhalten. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei den einzigartigen Rezepten aus diesem Buch und sind gespannt, welches sich zu Ihrem persönlichen Lieblingsgericht entwickelt.

Mal ehrlich: Eigentlich backt man doch immer die bekannten Klassiker. Doch viele verzichten derzeit auf Haushaltszucker. Die Lösung: Kuchenklassiker ohne Zucker! Egal ob Käse- oder Apfelkuchen, Zwetschgendatschi, Frankfurter Kranz oder Mohnstreusel, alle Rezepte in diesem Buch kommen praktisch ohne Haushaltszucker aus. Gesüßt wird ganz natürlich mit Datteln, Früchten oder Honig. Für Kuchen, die man immer wieder backt, muss ein Backbuch her!

Backbuch: Kuchenklassiker - ohne Zucker! Endlich: 60 beliebte Rezepte als zuckerfrei-Variante.

Aus Oma Luises Backbuch

Backvergnügen wie noch nie

Grundrezepte für die gute Küche.

Leckere Rezepte mit Dinkel - ein kombiniertes Koch- und Backbuch

Rezepte für eine gute Zeit

Rezepte & mehr

Das Brotbackbuch

Süßes oder Saures? Auf Ihrer Halloween-Party am besten beides! Um der gruseligsten Nacht des Jahres kulinarisch einen angemessenen Rahmen zu verleihen, braucht man natürlich passende Gerichte und Getränke – hier hilft Ihnen dieses schaurig-schön bebilderte Koch- und Backbuch. Mit Fingerfood, Suppen, Muffins oder Gebäck – zum Beispiel Wurstmumien, gefüllten Schrupfköpfen, Blutbrühe, Marshmallow-Geistern oder Fledermaushäppchen – können Sie die perfekte Party ausrichten. Bei den Getränken gibt es jeweils eine Variante mit und ohne Alkohol, sodass das Buch sowohl für einen Abend mit der Familie und Kindern als auch mit Freunden geeignet ist.

Ein echter Gentleman versucht, mit viel Fantasie und etlichen Tassen Tee das Herz von Bloggerin Jane zu erobern. Doch Jane wird das seltsame Gefühl nicht los, dass ihr romantischer Verehrer irgendetwas vor ihr verheimlicht. Als auch noch ein Brief von Mr. Darcy höchstpersönlich bei Jane eintrudelt, ist das Chaos perfekt. Stück für Stück kommt Jane dahinter, dass auch der mysteriöse Mr. Darcy so einiges zu verbergen hat ... Jane muss sich entscheiden, mit wem sie ihren Tee trinken will. Doch das ist alles andere als einfach. Wird Janes Herz ihr in diesem Dschungel aus Geheimnissen, Liebe und Sticheleien den Weg weisen?

Gesundes Kochen und Backen mit frischen Zutaten ist eine Passion von Robert Oberleiter.

Grundrezepte für die gute Küche

Das große österreichische Backbuch

Robert Oberleiter Rob`s Frische Küche Koch und Backbuch

Das große Jahreszeiten-Backbuch

Börsenblatt für den deutschen Buchhandel

Das große Mix-Backbuch

Backen für Dummies

Verzeichnis lieferbarer Bücher

Kochen mit der Thermoküchenmaschine? Natürlich! Aber backen? Zugegeben, ganz können Sie auf den Backofen nicht verzichten – aber alles, was zuvor geschieht, erledigen Thermomix und Co. besser als jeder andere Küchenhelfer. Vorausgesetzt, Sie beherzigen die Backanweisungen unserer ultimativen Rezepte. Ob Rühr-, Hefe- oder Mürbeteig, Brand-, Blätter- oder Biskuitteig, ob pikant oder süß – mit der Thermoküchenmaschine gelingt alles mühelos.

ISS DICH DURCH FELD, BEET UND BAUM! Stell dir vor, du trittst vor die Tür, fastest im FRÜHLING die ersten Sonnenstrahlen ein und riechst ... ja, ganz recht, die ZUTATEN FÜR DEIN MITTAGESSEN. Du streichst mit der Hand über den THYMIAN, träumst dich nach Italien und beißt nebenbei gedankenverloren in eine gelb-grün gestreifte Tomate - und sprüht genau, ESSEN KANN SO EINFACH SEIN. Und dabei so supergut. Weil du dich VOM GESCHMACK DER JAHRESZEITEN LEITEN LÄSST. Weil du erlebst, dass der Frühling anders riecht als der Winter - und sich auch anders anfühlt, im Bauch, im Kopf, draußen vor der Tür. STEHST AUCH DU WIE WIR AUF SUPERGUTES ESSEN? Für MELANIE ZECHMEISTER und ELISABETH UNGER ist das gelebter Alltag: VOM EINFACHSTEN DAS BESTE herauszuholen, die Natur in all ihrer VIELFALT ZU GENIESSEN und nur jene LEBENSMITTEL zu Frühlück, Vorräten, Mittagessen und Snacks zu verarbeiten, DIE DIE NATUR GERADE HERGIBT. Das ist GESUND, KNALLFRISCH, NACHHALTIG, ja, aber vor allem wird es geschmacklich alles toppen, was du bisher gegessen hast: Denn du hast vielleicht die Kartoffeln selber beim Bauern abgeholt, den Tomaten im Sommer auf deinem Balkon beim Wachsen zugeschaut und beim Pflücken der Johannisbeeren mit deiner Nachbarin eine richtig gute Zeit verbracht; den Teig für dein SAFTIGES DINKEL-KAROTTENBROT ausgiebig geknetet und den SOMMERTRAUM-FRUCHTAUFSTRICH in deinem VORRATSSCHRANK selber eingekocht. JETZT GEHT'S ANS KÖSTLICHE: ÜBER 100 REZEPTE ZUM NACHMACHEN, INSPIRIEREN, EXPERIMENTIEREN Für all dies und noch mehr gibt's INSPIRATION IN ÜBER 100 REZEPTEN! Du wirst für jede Paprikaschote und jede noch so kleine Beere einen Platz in deinem TÄGLICHEN SPEISEPLAN finden, versprochen. Denn die beiden, Melanie und Elisabeth, zeigen dir, wie du auf ALLES, WAS NICHT NÖTIG IST, VERZICHTEN KANNST, was du mit Übriggebliebenem am besten anstellst, wie leicht es sich MIT REZEPTEN EXPERIMENTIEREN lässt und wie der Tisch sich mit gutem Essen und rundherum mit lieben Freunden füllt. Und vor allem WIE DU DICH EIN STÜCK WEIT UNABHÄNGIGER UND FREIER MACHST: von zu viel Ballast, zu vielen "Was soll ich heute schon wieder kochen"-Gedanken, ZU VIELEN TRANSPORTKILOMETERN und zu vielen Dingen, die es in der Küche und im Leben einfach nicht braucht. Denn was am Ende einzig bleiben soll, ist ganz klar EIN GUTES GEFÜHL. - Hinausgehen, EINE KAROTTE AUS DER ERDE ZIEHEN UND AM FRISCHEN ROSMARIN RIECHEN – und dann nichts wie hinein in die Küche, Töpfe herausholen und draufloskochen - Die besten Rezepte schreibt der Hunger: deshalb kommt IN ÜBER 100 REZEPTEN ALLES AUF DEN TELLER, WAS DIE JAHRESZEITEN HERGEBEN - bunt und knackfrisch - Mit vielen VOLLKORNREZEPTEN: weil das volle Korn vor gesundheitlichen Vorteilen nur so strotzt - Mit einer LIEBESERKLÄRUNG AN DIE VORRATSKAMMER: was alles in sie hinein soll und wie man Gemüse, Obst & Co. natürlich haltbar macht und lagert

50 BROTREZEPTE: FÜR SAUERTEIGJUNKIES, VOLLKORNVERFECHTER UND KEINE-ZEIT-BÄCKER Freude und ein bisschen Stolz. Kann man sprühen, wenn man den Backofen aufmacht und das duftende, selbst gemachte Brot herausnimmt. Brotbacken ist EINFACH, SCHÖN! Vorausgesetzt, man hat GUTE REZEPTE. Also solche, die ganz sicher gelingen und FÜR JEDEN GESCHMACK und vor allem auch in JEDEN ALLTAG passen. Abschalten und entspannen: beim Kneten, Rühren, Ruhenlassen Christina Bauer trifft in ihren Backkursen alle Brotbäcker-Typen: die schnellen Frühstücksbrötchen-Verehrer, die Sauerteigliebhaber und die, die am liebsten gar nicht kneten würden. In ihrem neuen Backbuch präsentiert sie daher 50 GANZ UNTERSCHIEDLICHE BROTE: mit SAUERTEIG, aus VOLLKORN, mit HEFE und ÜBER-NACHT-GARE, OHNE KNETEN, die KLASSIKER und die ganz SPEZIELLEN. MEHLIGE ANGELEGENHEITEN: ALLES WICHTIGE ÜBER ZUTATEN Aber weil Brotbacken doch ein bisschen mehr ist, als Mehl, Salz, Wasser und Hefe zu verkneten (oder auch nicht) und in den Ofen zu schieben, hat Christina die wichtigsten BROTBÄCKER-BASICS aufgeschrieben: Was macht ein Mehl zu einem guten MEHL. Darf das Brot aus dem Ofen oder möchte es noch ein bisschen im Warmen bleiben. Was tun, wenn das Brot nicht aufgeht und blass ist, statt luftig, kross und schön gebräunt. Und welche BROTGEWÜRZE machen mein Brot besonders lecker. SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM EIGENEN BROT Bei vielen Rezepten sind die einzelnen Schritte nicht nur genau beschrieben, sondern auch bebildert. Aus ihren Brotbackkursen weiß Christina auch, wo die größten kleinen Fallen lauern. Und räumt sie mit TIPPS gleich vorneweg aus dem Weg. So kann wirklich JEDER SEIN BROT GUT SELBER BACKEN! Und am Sonntagmorgen mit frischen Brötchen in den Tag starten. Oder die Woche mit einem kräftigen, selbst gebackenen Roggenbrot beginnen. - 50 BROTREZEPTE für Selberbäcker: mit und ohne Sauerteig, für Blitzschnelle, Vollkornliebhaber, Knetmuffel und alle, die ihrem Brot gern besonders viel Zeit geben - ALLE BROT-BASICS, die man wissen muss. Nicht mehr, nicht weniger! - ganz viele SCHRITT-FÜR-SCHRITT-FOTOS: so gelingt's bestimmt - BACKEN MIT SAUERTEIG ganz leicht erklärt: damit man den Teig guten Gewissens gehen lassen kann Gelingsicher und VIELFACH ERPROBT sind die Rezepte jedenfalls, wie alle von Christina!

Über 100 Rezepte für den Thermomix® - Für TM5 & TM31

Koch & Backbuch Schonste Rezepte

Das Genieß-Koch-&-Backbuch für Diabetiker

Backbuch.

Das große Vollwert-Backbuch

Kuchen, Torten und Weihnachtsbäckerei nach Omis Rezepten

Das Vogl Backbuch

Backen mit dem Alleskönner Thermomix®-Fans wissen, dass man mit der Hilfe des Alleskönners spielend leicht und ohne viel Aufwand backen kann.

Vom Abwiegen übers Teigkneten bis hin zum Sahneschlagen gelingen köstliche Kuchen und Torten. Selbstgemachtes Brot und frische

Sonntagsbrötchen lassen sich genauso einfach zaubern. Und natürlich dürfen Weihnachtsplätzchen nicht fehlen. Mit über 100 Rezepten kommt

garantiert keine Langeweile auf. „Das große Mix-Backbuch“ bietet zahlreiche Klassiker und trendige Ideen für den TM31 und den TM5. Tipps und

Tricks aus der Expertenküche laden zum schnellen, unkomplizierten und gelingsicheren Backen mit der Kult-Küchenmaschine ein.

Nach dem Erfolg seines ersten Buches legt Dr. med. Björn Hollensteiner alias Der Brotdoc nach. Nachdem es im Vorgänger um die ersten Schritte

beim Brotbacken und die gesundheitlichen Aspekte geht, widmet sich das neue Buch traditionellen Broten aus deutschsprachigen Regionen. Was

bleibt, sind verständliche Anleitungen für gelingsichere Ergebnisse. Selbst gebackenes Brot wie früher – mehr Heimat geht nicht! Als die Journalistin Anna das Kunstwerk eines Malers in Händen hält, ahnt sie noch nicht, dass sie schon bald bei ihm einziehen wird. Doch sein idyllisch gelegenes Haus am See scheint genau der richtige Platz, um all die kleinen Glücksmomente zu erleben, über die sie schreibt. Auch das nahe Café Komet und deren Besitzerin Halley sind ein Glückstreffer. Nur ihr Vermieter gibt ihr Rätsel auf: Er geht ihr aus dem Weg und hängt überall seine emotionalen Bilder auf – die alle ein und dieselbe Ansicht des Sees zeigen. Welches Glück mag er verloren haben? Und kann Anna ihm helfen, es wiederzufinden?

Modern Hungers

Brot Backbuch – Ran ans Brot! 180 Brotbackautomat Rezepte

Das Paleo Backbuch – Backen mit Paleo Rezepten aus der Steinzeitküche

Backen mit Ross Antony

380 leckere Rezepte für jeden Tag ; [mit "Abnehm-Special" für Typ-2-Diabetiker]

101 verblüffend einfache Rezepte

Brot Backbuch: Der Brotdoc: Heimatbrote. Traditionsreiche Brote aus dem eigenen Ofen. Mit Sauerteig, Vorteig & Co.

Bobbys Backbuch

Dieses Buch erscheint zum ersten Todestag des Kampfschmusers Bobby, der die Schreiberin unermüdlich unterstützt und inspiriert hat. Bobby hatte eine Malassezien-Dermatitis – eine durch Hefepilze hervorgerufene Hautentzündung – aufgrund einer Futtermittelunverträglichkeit. Seine Gehörgänge waren völlig geschwollen, seine Lefzen waren ganz wund, zwischen den Zehen juckte es stark und sein Hintern war schon ganz kahl. Wissen Sie, wie ein Pavianhintern aussieht? Neben dem fürchterlichen Jucken war ihm permanent schlecht bis hin zum Erbrechen. Durchfall hatte er auch noch. Sein Herrchen sagte, dass er ganz ranzig gerochen habe. „Rohes Fleisch zu füttern ist nicht jedermann's Sache“. Und gutes Futter findet man in gut sortierten Tierfutterläden. Nur mit seinen Gutties hatte Bobby große Probleme. Im Stall bekam er immer frische Karotten und Apfelstückchen. Die Karotten- und Apfelstücken kamen allerdings am nächsten Morgen genauso wieder raus, wie er sie zu sich genommen hatte. Sein Frauchen und Herrchen schauen immer in allen Hundeläden – an denen sie auf ihren Reisen vorbei kommen – nach Dingen, die er essen konnte, doch von den meisten gekauften Hundebiskuit wurde seine Haut am Bauch knallrot. Sehr viele Hundebesitzer legen großen Wert auf die Qualität des Futters, nur bei den Leckerli schaut niemand so genau hin. Hat Bobbys Frauchen anfangs auch nicht, schließlich steckt auch eine gute Absicht dahinter. Wer will auch seinem treuesten Begleiter mit Leckerchen schaden? „Das ist ein psychologisches Phänomen“. Manchmal stecken minderwertige, nur schwerverdauliche Zutaten in den Hunde-Snacks, wenn "Fleisch und tierische Nebenerzeugnisse" oder "Getreide und pflanzliche Nebenerzeugnisse" draufsteht. Und schließlich reagieren nicht nur Menschen auf „Farbstoffe“, „Konservierungsmittel“ oder „Aromastoffe“ mit Verdauungsprobleme! Deshalb gibt es dieses Buch und erscheint zum ersten Todestag von dem unübertroffenen Kampfschmuser.

Viviennes Bäckerei Sugar Plum Fairy steht kurz vor dem Ruin. Unerwartet fällt ihr ein Backbuch mit seltsam klingenden Rezepten in die Hände. Zufall oder Schicksal? Die angeführten Nebenwirkungen ignoriert sie, zu groß ist die Versuchung, ihren kleinen Laden endlich zum Erfolg zu führen. Doch was passiert, als sie dem gutaussehenden, aber schüchternen Samuel einen Don Juan-Punschkräpferl verabreicht? Wird Vivienne trotz des Schlamassels, das sie anrichtet, ihre große Liebe finden? »Wo Kuchen ist, ist Hoffnung.«

Das erste Backbuch von Ross Antony ist da! Die absoluten Lieblingsrezepte des Schlager- und TV-Stars TV- und Schlager-Sonnenschein Ross Antony wirft den Ofen an! Spätestens seit „Das große Promibacken“ ist jedem klar, dass Ross Antony backen kann. Egal, ob Schlagerfan, Ross-Anhänger oder Hobbybäcker – das Promi Backbuch des Stars ist für jeden geeignet. Vom englischen Teatime-Gebäck über geheime Familienrezepte bis hin zur Weihnachtstorte entföhren einen die Rezepte von Ross Antony in die wunderbare Welt des englischen Backens und der deutschen Back-Klassiker. Ob beim Kaffeekränzchen mit Freunden oder bei der Weihnachtstafel mit der Familie – das Promi Backbuch liefert Rezepte zum Backen für jede Jahreszeit und alle Anlässe. Und dass Backen lustig ist, lernt man im Buch des einstigen Dschungelkönigs obendrein. In diesem umfangreichen Backbuch erwartet Leser: Ross Antonys Lieblingsrezepte für alle Anlässe Mehr als 60 abwechslungsreiche und einfache Backrezepte zum easy backen Fünf spannende Rubriken, darunter „very british“ und „Das geht immer“ Ob Torten, Tartes, Puddings, Mousses oder Eclairs: Alles ist vertreten Jede Menge

gute Laune: Das Motto von Ross Antony lautet „Backen macht Spaß“ Wir alle kennen mindestens ein Rezept, das einfach immer geht und uns sofort in den Food-Himmel versetzt. Bei Ross stehen zum Beispiel Biskuit mit Vanillepudding, Erdbeer-Brownie-Torte oder Omas Apfelkuchen auf der Geht-immer-Liste. In seinem Backbuch entführt Ross seine Leser in seine Heimat England. Wer sitzt schließlich nicht gerne in einem Londoner Teehaus und beißt in einen fluffigen, natürlich großzügig mit clotted cream und Marmelade bestrichenen Scone. Mit den englischen Rezepten fällt das Backen plötzlich ganz leicht. Ob Scones, Lemon Curd oder Brandy Butter, die Rezepte von Ross Antony schaffen es mühelos, seine kulinarische Heimat England in deutsche Küchen zu bringen. Neben den Rubriken „very british“ und „Das geht immer“, dreht es sich bei „Backen mit Ross“ auch um sommerliche Rezepte. Ross backt zum Beispiel eine Geeiste Nicecream-Torte oder eine Himbeer-Kokos-Torte, süße Kleinigkeiten, darunter Apfel-Eclairs und Brombeer-Törtchen und last, but not least festliche Torten, wie zum Beispiel eine in den Rumtopf gefallene Weihnachtstorte. „Backen mit Ross Antony“ ist eine wunderbare Kombination aus tollen Rezepten und jeder Menge guter Laune beim Backen. Dieses Promi Backbuch gehört definitiv in jede Küche!