

So genießt Südtirol



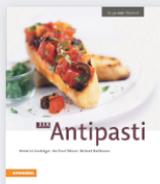
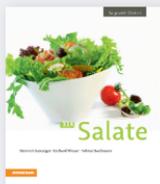
33X

Kekse

Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

ATHESIA

So genießt Südtirol



Spitzbuben Schritt für Schritt (Rezept siehe Seite 30)



Spitzbubenteig (Mürbteig) zubereiten, in Klarsichtfolie einwickeln und für einige Zeit im Kühlschrank ruhen lassen.



Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und mit der Hand auf einem Brett mit etwas Mehl flach andrücken.



Mit dem Nudelholz gleichmäßig ausrollen, dabei mit wenig Mehl bestauben. Evtl. eine Palette unter den Teig führen.



Mit runden oder gezackten Formen kleine Mürbteigböden ausstechen und auf das Backblech legen.



Mit einer Lochform genauso viele Stücke ausstechen und ebenfalls auf das Backblech geben und backen.



Kekse auskühlen lassen. Die Plätzchen mit den Löchern mit Staubzucker bestreuen.



Kekse ohne Löcher mit Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade) bestreichen; hierfür einen Löffel oder eine Palette verwenden.



Die mit Staubzucker bestreuten Plätzchen (mit Löchern) auf die mit Marmelade gefüllten Kekse setzen und leicht andrücken.

Vanillekipferl Schritt für Schritt (Rezept siehe Seite 26)



Aus dem Vanillekipferlteig Kugeln (10 g) und daraus kleine Rollen formen, die an beiden Enden spitz zulaufen: einfach mit den Fingern etwas mehr drücken.



Teigröllchen mit den Fingern zu Hörnchen formen.



Die Kipferln auf das Backblech legen und etwa 10 Minuten hellbraun backen. Danach mithilfe einer Palette vom Blech nehmen.



Vanillezucker und Zucker vermischen und die noch warmen Kipferln darin wälzen.

So genießt Südtirol

Heinrich Gasteiger

Gerhard Wieser

Helmut Bachmann

33X Kekse

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Buch der »So genießt Südtirol«-Kochbuchreihe entschieden haben. Um in Zukunft noch besser auf Ihre Wünsche eingehen zu können, ist uns Ihre Meinung wichtig. Bitte senden Sie uns Ihre Anregungen, Ihre Kritik, Ihr Lob und auch Ihre Fragen zu unseren Büchern. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!
info@so-kocht-suedtirol.it · www.so-kocht-suedtirol.it · Fax +39 0471 08 10 79



www.facebook.com/sokochtsuedtirol

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

URHEBERRECHTE

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Werkes darf in irgendeiner Form (als Fotokopie, Druck, Mikrofilm, CD-ROM, im Internet usw.) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden. Der Inhalt dieses Buches wurde nach bestem Wissen aufbereitet. Weder Verlag noch Autoren haften für eventuelle Schäden, die aus den Angaben dieses Buches resultieren.

UMSCHLAGBILDER

Titelbild: Spitzbubenherzen

Rückseite: Mandarinen-Ingwer-Taler · Zimtsterne

BILDNACHWEIS

Athesia-Tappeiner Verlag: Seite 14

Stefano Hochkofler: Grafiken Seite 8, 15, 19

Josef Pernter: Seite 3, 6 unten links, 7, 8, 9, 11, 12 oben rechts, 12 unten, 13, 16, 17, 18, 19

Roter Hahn: Seite 17 Mitte

Alle übrigen Aufnahmen stammen von Günther Pichler, Eggen, www.gpichler.com

IMPRESSUM

2017 · Dritte Auflage

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia AG, Bozen (2012)

Lektorat: Nicoletta De Rossi

Korrektur: Kathrin Kötz

Umschlaggestaltung: ganeshGraphics, Lana

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-8266-649-1

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it

 **designed + produced**
IN SÜDTIROL

*Einfach QR-Code
scannen und auf
unsere Internetseite
informieren.*



Ein Gruß aus der Genießerküche

Im Advent lädt man gerne Verwandte ein, trifft Freunde auf dem Weihnachtsmarkt oder bäckt mit seinen Liebsten zart schmelzende Kekse. Zu dieser Zeit dreht sich alles ums Riechen, Schmecken und Genießen. Da aber bekanntlich Geschmäcker verschieden sind, haben wir versucht, Rezepte für die ganze Familie zusammenzustellen. Es sollte für jeden etwas dabei sein: süße Ideen für kleine Schleckermäuler genauso wie feine Kleinigkeiten für die großen Keksliebhaber. So finden Sie auf den folgenden Seiten eine bunte Mischung: von nussig über schokoladig bis zu fruchtig. Mit Kindern macht das Backen in der Vorweihnachtszeit besonders viel Spaß. »Wann backen wir wieder Weihnachtskekse?«, fragen sie schon beizeiten. Und wenn dann die Zeit gekommen ist, gibt es kein Halten mehr. Gemeinsames Backen gehört einfach zum Advent dazu. Kekse – natürlich nur die selbst gemachten – haben etwas Magisches an sich. Schon bei der Zubereitung des Teiges herrscht eine ganz besondere Atmosphäre in der Küche und eine spezielle Art von Ruhe kehrt im vorweihnachtlichen Treiben ein. Und wenn der Duft der gebackenen Kekse durch die Räume zieht, hat man endgültig Adventsstimmung im Haus, auch wenn es noch nicht geschneit hat. Plätzchen sehen



nicht nur zum Anbeißen aus, sie schmecken auch absolut unwiderstehlich. Kekse kann man aber auch das ganze Jahr über backen. Das frische Gebäck mit einer Tasse Cappuccino oder Tee gehört zu den einfachsten und herrlichsten Genüssen des Lebens: Kekse kann man einfach zu jeder Zeit genießen! Deswegen möchten wir mit diesem Buch in viele Familien Freude und Anregungen bringen, Lust zum Backen erwecken und Motivation zum Miteinander bei Back- und Kochkultur leisten. In diesem Sinne hoffen wir, dass auch für Ihren Geschmack etwas dabei ist und wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Backen!

Gerhard Wieser

G. Wieser

Heinrich Gasteiger

H. Gasteiger

Helmut Bachmann

H. Bachmann

Inhalt

5 **Weihnachtsduft liegt in der Luft**

- 5 Kekse backen
- 7 Mürbteig
- 7 Feines Baiser
- 9 Ausstechen und Formen von Keksen
- 10 Kekse backen
- 11 Glasur & Co.
- 11 Kekse aufbewahren
- 12 Weihnachtsgebäck
- 13 Lebkuchen
- 15 Stollen
- 16 Zelten
- 16 Süße Geschenke
- 16 Alkoholische Heißgetränke
- 18 Backen mit Kindern

87 **Kleines Küchenlexikon**

87 Ländertypische Bezeichnungen

88 **Register**



20

Mürbe Kekse



38

Makronen und Eiweißgebäck



50

Spritzgebäck



68

Glasierte Kekse



76

Schnitten und Stollen



Weihnachtsduft liegt in der Luft

Der Ursprung der Weihnachtsbäckerei hat mit dem alten Aberglauben zu tun, dass man in den gefährlichen Raunächten zwischen Weihnachten und Neujahr die bösen Geister der wilden Jagd vertreiben kann, indem man sie mit allerlei süßen Leckerbissen milde stimmt. Tatsächlich wurden die ans Fenster gestellten Backwaren jedoch wohl niemals von den Perchten, sondern letztlich doch immer von Kindern oder Bettlern und Hausierern vernascht. Allgegenwärtig ist der Geruch von Zitrusfrüchten, Lebkuchengewürz und vielen anderen Köstlichkeiten in der Weihnachtszeit. Unter traditioneller Weihnachtsbäckerei versteht man spezielle Gebäckarten, die sich vom Teegebäck insbesondere durch

die harmonische Geschmacksbildung mit aromatischen Gewürzen sowie Nüssen und Früchten unterscheiden.

Weihnachten ist die Zeit der Besinnlichkeit, aber auch der Geschenke, und die sollten möglichst persönlich oder originell sein!

Man kann natürlich im Laden schnell etwas kaufen, aber etwas wirklich Besonderes sind Geschenke aus der eigenen Küche.

Kekse backen

Keks ist nicht gleich Keks

Kekse – ein Wort, das bei jedem Menschen ganz individuelle Erinnerungen wach werden lässt. Selbst nach demselben Rezept gebacken, schmecken Kekse immer etwas

anders – abhängig davon, wer sie gebacken hat, vor allem aber auch, mit welchen Zutaten sie gebacken wurden.

Mehl

Es ist die wichtigste Zutat beim Backen. Unterschiedliche Typenzahlen (**helles Mehl** hat eine niedere Typenzahl, das heißt weniger Mineralstoffe; **dunkleres Mehl** eine höhere) und Feinheitsgrade ergeben unterschiedliche Backergebnisse. Große Unterschiede liegen bereits im Grundstoff des Mehls, dem Getreide.

Zitronenschale



Je eine Messerspitze (Msp.) Zitronenschale, Backpulver und Vanillemark

Gerade beim Backen kommt recht oft **geriebene Zitronenschale** dazu. Greifen Sie auf unbehandelte Zitronen zurück, die nicht gespritzt und gewachst sind.

Wenn Sie keine unbehandelten Zitronen erhalten, waschen Sie die Früchte mit



[1] Im Ofen bei etwa 150 Grad leicht gebräunt, schmecken Mandelblättchen aromatischer; [2] grob gehackte Haselnüsse, [3] geriebene Mandeln, [4] Mandelsplitter, [5] geschälte ganze Mandeln



Fein gemahlenes helles Mehl ist nach wie vor das gebräuchlichste Backmehl.

lauwarmem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Tuch ab. Auf diese Weise kann man einen Großteil der auf der Schale vorhandenen Konservierungsmittel loswerden.

Nüsse

Sie werden wegen ihres hohen Fettgehalts bei Raumtemperatur **schnell ranzig**. Bei abgepackter Ware auf das Ablaufdatum achten, wobei dieses leider auch keine Frischegarantie ist. Auf Nummer sicher gehen Sie nur, wenn Sie sich von der Qualität überzeugen, indem Sie eine Nuss kosten – bei offener Ware möglich.

»Glasige« Walnusskerne sind verdorben und schmecken scharf.

Idealer Lagerort für Nüsse, vor allem geriebene, ist der Tiefkühlschrank. So kann man sie bis zu einem Jahr lagern und wegen ihres niedrigen Wassergehaltes sind sie rasch wieder aufgetaut.

WALNÜSSE: Damit man zum Kern gelangt, muss man sie knacken. Die feste braune

Schale muss weg, aber erst kurz vor Verwendung der Nüsse, denn sie schützt vor raschem Verderb. Lose Kerne am besten tiefgekühlt lagern.

Keine Kekse ohne diese Zutaten

Nüsse: Hasel-, Wal-, Pekan- und Erdnüsse, Mandeln, Pistazien, Kokosflocken usw.

Trockenfrüchte: Datteln, Feigen, kandierte Früchte, Sultaninen usw.

TIPPS FÜRS BACKEN

- ▶ Vor Arbeitsbeginn das Rezept genau **durchlesen**.
- ▶ Alle Zutaten genau **abwiegen** und bereitstellen.
- ▶ Sämtliche Zutaten sollen **Zimmer-temperatur** haben.
- ▶ Mehl **sieben** und mit Backpulver **mischen**.
- ▶ Backofen **vorheizen**.
- ▶ **Backblech** mit flüssiger Butter bestreichen, mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen.
- ▶ Bei den Rezepten werden **Eier** von 53 bis 63 g (M) verwendet.
- ▶ **Butter** kann durch **Margarine** ersetzt werden.
- ▶ Nach dem Backen sollte das Gebäck mindestens einen Tag ruhen, damit sich der **Geschmack** optimal entwickeln kann.
- ▶ Wenn Sie Zutaten schaumig rühren oder Eiweiß zu Schnee schlagen, ist es von Vorteil, eine **Rührmaschine** zu verwenden.



TEMPERIERT

Dies bedeutet, dass Zutaten wie Butter und Eier Raumtemperatur haben sollen und deshalb rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden müssen. Die Butter lässt sich so viel leichter aufschlagen, **verbindet sich besser mit den Eiern**, denn die Masse flockt nicht aus – wenn doch, dann etwas Mehl in die Buttermasse rühren.

Sonstige Zutaten: Marzipan, Schokolade, Nougat, Honig, Zuckerglasur, Dekorzucker usw.

Mürbteig

Voraussetzung für die erfolgreiche und auch rationelle Herstellung von Keksen sind einwandfreie **Vanille-, Mandel-, Nuss-** und **Schokoladen-Mürbteige**. Sie müssen geschmeidig und zart sein, keinesfalls brandig oder brüchig. Mürbteige werden durch längere Bearbeitung zäh und können sich beim Backen zusammenziehen – das hätte eine ungleichmäßige Lockerung und Struktur des Gebäcks zur Folge.

Feines Baiser

Das luftige Eiweiß-Schaumgebäck gelingt am besten, wenn man ganz feinen Zucker verwendet, der sich beim Rühren leicht und vollständig löst. Staubzucker eignet sich ganz besonders gut. Den Zucker gibt man erst zum Eiweiß, wenn es schon etwas fest geworden ist. Heben Sie eine Messerspitze Backpulver unter den steifen Eischnee: Das gibt zusätzlich Festigkeit.

Haselnusssterne

FÜR ETWA 30 STÜCK

Zutaten

- 120 g Mehl
- 130 g Haselnüsse, fein gerieben
- 1/2 Vanilleschote oder 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g Bitterschokolade (Kuvertüre), geraspelt
- 1 Prise Salz

Weiteres

Himbeermarmelade zum Füllen
Bitterschokolade (Kuvertüre) zum Tauchen

-  etwa 160 Grad
-  etwa 10 Minuten
-  etwa 180 Grad
-  etwa 10 Minuten

Zubereitung

- ▶ Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mit Haselnüssen und gesiebttem Backpulver vermischen.
- ▶ Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und mit einem Messer das Vanillemark herausschaben.
- ▶ Butter in Würfel schneiden, mit Zucker, Ei, Vanillemark, Bitterschokolade und Salz verkneten und zusammen mit dem Mehlgemisch zu einem glatten Teig verarbeiten.
- ▶ Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen.
- ▶ Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Fertigstellung

- ▶ Das Gebäck auskühlen lassen.
- ▶ Einen Keks mit Himbeermarmelade bestreichen und mit einem weiteren bedecken.
- ▶ In flüssige Bitterschokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

TIPPS

1. Sie können statt der Himbeermarmelade auch Kirsch- oder Johannisbeermarmelade verwenden.
2. Statt Haselnüsse können Sie auch Mandeln, Macadamia- oder Pekannüsse verwenden.
3. Sie können die Kekse auch nur mit Staubzucker bestreuen.
4. Statt Bitterschokolade (Kuvertüre) können Sie auch weiße Schokolade verwenden.



Anisplätzchen

FÜR ETWA 40 STÜCK

Zutaten

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker oder
1 Msp. Vanillemark
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 TL Anis

 **Trockenzeit:**
etwa 6 Stunden

 etwa 150 Grad
 etwa 6 Minuten

 etwa 170 Grad
 etwa 6 Minuten

Zubereitung

- ▶ Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz im warmen Wasserbad aufschlagen und dann kalt schlagen. Mehl mit einem Kochlöffel unterheben.

Fertigstellung

- ▶ Die Masse mit einem Spritzsack auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rund aufspritzen, mit Anis bestreuen und bei Raumtemperatur etwa 6 Stunden trocknen lassen.
- ▶ Die getrockneten Anisplätzchen im vorgeheizten Backofen backen.

VARIATION

Mandelplätzchen: Anstelle von Anis streuen Sie Mandelblättchen auf die Plätzchen.

TIPPS

1. Für Anisplätzchen ist Heißluft nicht geeignet, da die Plätzchen nicht glatt werden.
2. Anstelle von Anis können Sie auch Fenchelkörner oder Sesam auf die Plätzchen streuen.



Zimtsterne

FÜR ETWA 20 STÜCK

Zutaten

- 100 g Walnüsse, fein gerieben
- 250 g ungeschälte Mandeln, fein gerieben
- 2 TL Zimt
- 2 Eiweiß
- 100 g Staubzucker
- 50 g Mehl

Glasur

- 2 Eiweiß
- 250 g Staubzucker
- 1 EL Mehl
- 50 g geriebene Mandeln zum Bestreuen



etwa 170 Grad
etwa 10 Minuten

Zubereitung

- ▶ Walnüsse, Mandeln, Zimt, Eiweiß, Staubzucker und Mehl zu einem glatten Teig verkneten.
- ▶ Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

Glasur

- ▶ Eiweiß steif schlagen, Staubzucker und Mehl mischen und unter ständigem Weiterschlagen zum Eischnee geben.

Fertigstellung

- ▶ Den Teig zwischen zwei großen Folien (aufgeschnittene Gefrierbeutel oder Silikonmatten) etwa 8 mm dick ausrollen.
- ▶ Etwas Glasur mit einer Kuchenpalette dünn auf den Teig streichen. Etwa 30 Minuten kalt stellen.
- ▶ Mit einem speziellen Zimtstern-Ausstecher Sterne ausstechen und sofort auf blechgroße Backpapierstücke geben. Zwischendurch den Ausstecher immer wieder in heißes Wasser tauchen und die Ränder abwaschen.
- ▶ Den Rand der Sterne mit fein geriebenen Mandeln bestreuen, samt Backpapier aufs Blech ziehen und im vorgeheizten Backofen backen.
- ▶ Die Teigreste mit der Glasur darauf mit den Händen und etwas von den geriebenen Mandeln verkneten. Wieder auf der Folie ausrollen, mit etwas Glasur bestreichen und ebenfalls etwa 30 Minuten kalt stellen.
- ▶ Ausstechen und wie oben backen. Eventuell den Vorgang nochmals wiederholen.

TIPP

Backen Sie Zimtsterne nicht mit Heißluft, da die Glasur nicht glatt bleibt.



Mandelkaramellschnitten

FÜR ETWA 25 STÜCK

Zutaten

- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 80 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben

Belag

- 25 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker oder 1 Msp. Vanillemark
- 125 g Sahne
- 180 g Mandelblättchen



etwa 160 Grad



Mürbteig:

etwa 10 Minuten

Mandelschnitten:

etwa 6 Minuten



etwa 180 Grad



Mürbteig:

etwa 10 Minuten

Mandelschnitten:

etwa 6 Minuten

Zubereitung

- ▶ Mehl, gesiebtes Backpulver, Butter, Zucker, Ei und geriebene Zitronenschale zu einem Mürbteig verkneten und 1 Stunde ruhen lassen.
- ▶ Den Teig etwa 5 mm dick ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und hellbraun backen.

Belag

- ▶ Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
- ▶ Zucker und Vanillezucker dazugeben und unter ständigem Rühren leicht bräunen. Wenn der Zucker karamellisiert, die Sahne hinzufügen, dabeiiterrühren. Die Masse so lange kochen, bis sie gleichmäßig und dickflüssig wird.
- ▶ Mandelblättchen zufügen und gut unterrühren.

Fertigstellung

- ▶ Den gebackenen Teig mit der Mandelmasse bestreichen und im vorgeheizten Backofen nochmals kurz backen.
- ▶ Die noch warmen Mandelschnitten in Quadrate oder Rauten schneiden.

VARIATIONEN

Walnusskaramellschnitten: Anstelle der Mandelblättchen verwenden Sie gehackte Walnüsse.

Erdnusskaramellschnitten: Anstelle der Mandelblättchen verwenden Sie gehackte Erdnüsse.





➤ **Heinrich Gasteiger**

stammt aus Luttach im Ahrntal und wohnt heute mit seiner Familie in Lana bei Meran (Südtirol). Der Küchenmeister und langjährige Kochfachlehrer an der Hotelfachschule *Kaiserhof* in Meran gilt als Lenker und Denker in allen Bereichen des Kochens. Wertvolle Erfahrung sammelte er schon in jungen Jahren in renommierten Küchen der europäischen Spitzenhotellerie (etwa in Gstaad, Lugano, Seefeld und München). Über viele Jahre war er danach mit Leib und Seele Fachlehrer, um jungen Menschen die Liebe und Leidenschaft für den Kochberuf weiterzugeben. Heute organisiert Gasteiger Events und ist als kreativer Produktentwickler sowie als innovativer Food-Designer im Lebensmittel- und Feinkostbereich tätig. Außerdem ist er ein unermüdlicher Autor von Kochbüchern, die allesamt zu Bestsellern wurden.



➤ **Gerhard Wieser**

ist in Rasen im Antholzer Tal aufgewachsen und wohnt heute mit seiner Familie in Meran (Südtirol). Ist Küchenchef im Gourmetrestaurant *Trenkerstube* im Fünf-Sterne-Hotel *Castel* in Dorf Tirol, das er u.a. zu zwei Michelin-Sternen und drei Gault & Millau-Hauben führte. Der Küchenmeister (und diplomierte Diätkoch) gilt als kulinarischer Tüftler und handwerklicher Perfektionist mit großem Ideenreichtum – seine leichte Küche ist eine durchdachte Symphonie aromatischer und schmackhafter Zutaten von allerbesten Qualität. Erfahrungen sammelte er bei Spitzenköchen in Europa und Asien. Neben zahlreichen TV- und Radioauftritten ist auch er als einfallsreicher Bestsellerautor und engagierter Produktentwickler im Lebensmittel- und Feinkostbereich tätig.



➤ **Helmut Bachmann**

geboren in Antholz-Mitteltal, wohnt mit seiner Frau und den drei Kindern in Mühlbach (Südtirol). Der Küchenmeister unterrichtet als Fachlehrer seit 1983 an der Berufsschule *Emma Hellenstainer* in Brixen. Für die italienische Köche-Nationalmannschaft nahm er an Wettbewerben in Frankfurt, Luxemburg, Basel, Chicago und Wien teil und wurde mit mehreren Goldmedaillen ausgezeichnet. Bachmann ist Mitglied im Weltbund der Kochverbände als WACS-GLOBAL MASTER CHEF. Er organisiert und leitet seit vielen Jahren die Küchenmeisterausbildung in Südtirol. Als Referent gibt er sein Wissen auch bei Workshops und Kochseminaren im In- und Ausland weiter. Weiters hat er zahlreiche Fachartikel, Rezeptbroschüren und Kochkalender veröffentlicht. Er ist Bestsellerautor verschiedener einschlägiger Fachbücher.

Gerhard Wieser
Helmut Bachmann
Heinrich Gasteiger



H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann
**So kocht
Südtirol
Team**



Die Rezepte wurden von uns sorgfältig ausgewählt, sodass für Kenner, Könner, aber auch für Einsteiger etwas dabei ist. Wir zeigen Ihnen, wie man zu einem köstlichen Ergebnis kommt und beschreiben die Besonderheiten beim Backen von Keksen.

- ▶ **33 x Kekse** wie Orangenhalbmonde, Pekanussekke, Anisplätzchen, Marillenkernmakronen, Neros...
- ▶ Jedes Rezept mit brillantem Foto
- ▶ Allgegenwärtig ist der Duft von Klassikern wie **Vanillekipferln**, **Butterlebkuchenherzen**, **Zimtsternen** und **Mohnstollen**
- ▶ **Weihnachtsgebäck** als idealer Begleiter zu Fruchttete, Glühwein und Punsch
- ▶ Das Standardbuch für alle, die sofort und mühelos Backen wollen
- ▶ Alles Wichtige über **Zutaten** und **Grundteige** auf einen Blick
- ▶ **Wie backe ich was?** Rezepte, die man wirklich braucht – auf die man sich Jahr für Jahr verlassen kann
- ▶ **Backen mit Kindern** leicht gemacht
- ▶ Auch **für Anfänger** einfach nachzumachen
- ▶ Vielfach **erprobt**, leicht **verständlich**
- ▶ Zahlreiche **Tipps und Tricks** der Profiköche
- ▶ Anschauliche **Schritt-für-Schritt-Fotos**

ISBN 978-88-8266-649-1



9 788882 666491

12 € (I/D/A)

athesia-tappeiner.com