



Backen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher)

Christina Kempe, Sebastian Dickhaut

 **Download**

 **Online Lesen**

Backen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Christina Kempe, Sebastian Dickhaut

In "Backen! Das Gelbe von GU" gibt es über 400 Seiten kulinarisches Lesefutter mit 888 Rezepten, die man wirklich braucht. In acht Rezeptkapiteln und darüber hinaus offenbart sich die ganze wunderbare Welt des Backens. Marmorkuchen und Linzer Torte, Spitzbuben und Schokocookies, Blueberrymuffins und Plunderteilchen, Vollkornbrot und Pizza. Ergänzt durch ein Getränke-Kapitel mit vielen Rezepten zu Kaffee, Tee, Kakao und Glühwein. Jedes Rezept-Kapitel wird eingeleitet und spritzig-kompetent kommentiert von Sebastian Dickhaut. Zu den 888 Rezepten gibt es 30 Seiten praxisnahes und alltagstaugliches Backwissen von Ernährungswissenschaftlerin, Kochbuchautorin und leidenschaftlicher Bäckerin Christina Kempe, zudem ein ausgeklügeltes Register, ausführliche Pannenhilfe durchgängig im ganzen Buch und zum Nachschlagen von A-Z, das schnelle Hilfe garantiert, wenn der Teig nicht geht und der Kuchen nicht aus der Form zu kriegen ist.

 [Download Backen! Das Gelbe von GU \(Die GU Grundkochbücher\) ...pdf](#)

 [Read Online Backen! Das Gelbe von GU \(Die GU Grundkochbücher\) ...pdf](#)

Backen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher)

Christina Kempe, Sebastian Dickhaut

Backen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Christina Kempe, Sebastian Dickhaut

In "Backen! Das Gelbe von GU" gibt es über 400 Seiten kulinarisches Lesefutter mit 888 Rezepten, die man wirklich braucht. In acht Rezeptkapiteln und darüber hinaus offenbart sich die ganze wunderbare Welt des Backens. Marmorkuchen und Linzer Torte, Spitzbuben und Schokocookies, Blueberrymuffins und Plunderteilchen, Vollkornbrot und Pizza. Ergänzt durch ein Getränke-Kapitel mit vielen Rezepten zu Kaffee, Tee, Kakao und Glühwein. Jedes Rezept-Kapitel wird eingeleitet und spritzig-kompetent kommentiert von Sebastian Dickhaut. Zu den 888 Rezepten gibt es 30 Seiten praxisnahes und alltagstaugliches Backwissen von Ernährungswissenschaftlerin, Kochbuchautorin und leidenschaftlicher Bäckerin Christina Kempe, zudem ein ausgeklügeltes Register, ausführliche Pannenhilfe durchgängig im ganzen Buch und zum Nachschlagen von A-Z, das schnelle Hilfe garantiert, wenn der Teig nicht geht und der Kuchen nicht aus der Form zu kriegen ist.

Downloaden und kostenlos lesen Backen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Christina Kempe, Sebastian Dickhaut

456 Seiten

Amazon.de

Das Preis-Leistungs-Verhältnis muss stimmen. Und so wird bei *Backen! Das Gelbe von GU* jede Seite, die sich bedrucken lässt, genutzt. Gleich auf der Rückseite des Titelblatts geht es los. Da gibt es die Liste der 88 Lieblingsrezepte, zusammengestellt von der GU-Redaktion. Schwarzwälder Kirschtorte und Philadelphiatorte. Faschingskrapfen und Zimststerne. Daneben auch Lieblingsgetränke (von Heißer Lumumba bis American Ictea) und pikante Knabbereien (von Wasabi-Forellen-Muffins bis Zwiebelkuchen). Genauso kunterbunt geht es dann auf den folgenden Seiten des flexiblen Kochbuchs (Format ca. 28x21 cm) in kessknalligem Gelb weiter. Bot der Vorgänger *Kochen!* alles an, was man kochen kann (außer Wäsche ;o), so geht es in diesem flexiblen Band um Hefeteig, Rührteig, Baisermasse und Co. *Fix oder nix* könnte die Devise lauten und so reiht sich ein Rezept an das nächste. Kurz und knapp und doch sehr anschaulich und übersichtlich. Gerade richtig für alle, die viel für wenig haben wollen. Fotos gibt es nicht, dafür aber mehr als genug Backstoff für Anfänger und Fortgeschrittene. Kuchen, Torten, Plätzchen, Brot und Brötchen, Pizza und süße und pikante Muffins. Lust, mal Kombucha selbst zu brauen? Kein Problem. Und wer sich immer schon gefragt hat, was ist eigentlich ein Plätzchen, ein Cookie oder ein Bikkie? der erhält hier Auskunft. Auch zum Lagern der Leckereien gibt es nützliche Hinweise. Und sogar als gelbe Engel zeigen sich die Macher von *Backen!*: Am Ende des Buches gibt es Pannenhilfe von A-Z. Bei 888 Rezepten bekommt man direkt Lust, sich ins Guinnessbuch der Rekorde zu backen. Jeden Tag ein neues Rezept und garantiert keine Langeweile mehr die nächsten zwei Jahre und 158 Tage. --*Anne Hauschild* Kurzbeschreibung

In "Backen! Das Gelbe von GU" gibt es über 400 Seiten kulinarisches Lesefutter mit 888 Rezepten, die man wirklich braucht: In 8 Rezeptkapiteln und darüber hinaus offenbart sich die ganze wunderbare Welt des Backens: Marmorkuchen und Linzer Torte, Spitzbuben und Schokocookies, Blueberrymuffins und Plunderteilchen, Vollkornbrot und Pizza. Ergänzt durch ein Getränke-Kapitel mit vielen Rezepten zu Kaffee, Tee, Kakao und Glühwein. Jedes Rezept-Kapitel wird eingeleitet und spritzig-kompetent kommentiert von Sebastian Dickhaut.

Zu den 888 Rezepten gibt es 30 Seiten praxisnahes und alltagstaugliches Backwissen von Ernährungswissenschaftlerin, Kochbuchautorin und leidenschaftlicher Bäckerin Christina Kempe, zudem ein ausgeklügeltes Register, ausführliche Pannenhilfe durchgängig im ganzen Buch und zum Nachschlagen von A-Z, das schnelle Hilfe garantiert, wenn der Teig nicht geht und der Kuchen nicht aus der Form zu kriegen ist. Der Verlag über das Buch

In "Backen! Das Gelbe von GU" gibt es über 400 Seiten kulinarisches Lesefutter mit 888 Rezepten, die man wirklich braucht: In 8 Rezeptkapiteln und darüber hinaus offenbart sich die ganze wunderbare Welt des Backens: Marmorkuchen und Linzer Torte, Spitzbuben und Schokocookies, Blueberrymuffins und Plunderteilchen, Vollkornbrot und Pizza. Ergänzt durch ein Getränke-Kapitel mit vielen Rezepten zu Kaffee, Tee, Kakao und Glühwein. Jedes Rezept-Kapitel wird eingeleitet und spritzig-kompetent kommentiert von Sebastian Dickhaut. Zu den 888 Rezepten gibt es 30 Seiten praxisnahes und alltagstaugliches Backwissen von Ernährungswissenschaftlerin, Kochbuchautorin und leidenschaftlicher Bäckerin Christina Kempe, zudem ein ausgeklügeltes Register, ausführliche Pannenhilfe durchgängig im ganzen Buch und zum Nachschlagen von A-Z, das schnelle Hilfe garantiert, wenn der Teig nicht geht und der Kuchen nicht aus der Form zu kriegen ist.

Download and Read Online Backen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Christina Kempe, Sebastian Dickhaut #CP3G1ETNBDJ

Lesen Sie Backen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Christina Kempe, Sebastian Dickhaut für online ebookBacken! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Christina Kempe, Sebastian Dickhaut Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Backen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Christina Kempe, Sebastian Dickhaut Bücher online zu lesen. Online Backen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Christina Kempe, Sebastian Dickhaut ebook PDF herunterladenBacken! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Christina Kempe, Sebastian Dickhaut DocBacken! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Christina Kempe, Sebastian Dickhaut MobipocketBacken! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Christina Kempe, Sebastian Dickhaut EPub