



Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

So backt Südtirol

Kuchen, Torten, Strudel,
Krapfen, Brot, Desserts ...

ATHESIA

ONLINE-KOCHSERVICE

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Fragen haben. Anregungen sind uns jederzeit willkommen.

info@so-kocht-suedtirol.it www.so-kocht-suedtirol.it Fax +39 0471 081079

 www.facebook.com/sokochtsuedtirol

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN BIBLIOTHEK

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

URHEBERRECHTE

Das Buch ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der Vervielfältigung, der Reproduktion, der Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen wie CD-ROM oder Video oder der Einspeicherung ins Internet, der fotomechanischen Wiedergabe und der Übersetzung in andere Sprachen, behalten sich Urheber und Verlag vor. Alle in diesem Buch enthaltenen Angaben, Rezepte, Ratschläge und Ernährungsempfehlungen wurden von den Autoren nach bestem Wissen erstellt und von ihnen und dem Verlag mit größtmöglicher Sorgfalt erwogen und überprüft. Sie beruhen auf dem derzeitigen Wissensstand. Gleichwohl sind inhaltliche Fehler nicht vollständig auszuschließen. Daher erfolgen die Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie des Verlages sowie der Autoren. Eine Haftung der Autoren bzw. des Verlages für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

UMSCHLAGFOTOS

Zitronenröllchen (S. 238), Hasenöhrln (S. 349) und Kirschstrudel (S. 285)

IMPRESSUM

2019 · Fünfte, durchgesehene Auflage

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia Buch GmbH, Bozen (2007)

Text Süßwein: Klaus Platter, Önologe

Lektorat: Klaus Innerhofer, Helga Taschler, Kurt Hilber

Umschlaggestaltung: ganeshGraphics, Lana

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-8266-341-4

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it

Einfach QR-Code
scannen und auf
unserer Internetseite
informieren.



Heinrich Gasteiger
Gerhard Wieser
Helmut Bachmann

So backt Südtirol

Kuchen, Torten, Strudel,
Krapfen, Brot, Desserts ...

Fotos: Josef Pernter · Udo Bernhart

Mit der Silbermedaille der
Gastronomischen Akademie
Deutschlands (GAD)
ausgezeichnet



Die süßeste aller Künste So backt Südtirol

Liebe Freunde der Süßspeisen,

wir freuen uns, Ihnen das Backbuch »So backt Südtirol« präsentieren zu dürfen. Mit dem vorliegenden Buch möchten wir Ihnen ein Werk in die Hand geben, das Ihnen ein zuverlässiger Helfer sein soll – unabhängig davon, ob Sie als Anfänger die Grundrezepte studieren oder sich als erfahrener Profi vielleicht über ein Detail Klarheit verschaffen wollen. Das süße Backen ist seit der Produktion des Zuckers zu einer eigenen Disziplin der großen Kochkunst geworden.

Das Auge isst mit

Der hohe Stellenwert optischer Präsentation des Gebäcks ist zu einem guten Teil auf das Material zurückzuführen, mit dem der Zuckerbäcker arbeitet und das sich zum Gestalten geradezu anbietet. Man denke nur an die Teige, die geformt und geflochten werden können, an das Marzipan als

Modelliermasse oder an die Cremes zum Garnieren.

Regionales und Internationales

Zum Südtiroler Angebot gehört vor allem das Fettgebackene. Jedes Tal hat seine besondere Spezialität, deren Herstellung oft zeitaufwändig ist und heute nur mehr von wenigen beherrscht wird. Neben den Südtiroler Spezialitäten enthält dieses Buch viele überregionale Backwaren, die auch in Deutschland, Österreich und in der Schweiz bekannt sind.

Backtipps für ein perfektes Gelingen

Mit diesem Buch sind all jene angesprochen, die gerne backen oder es lernen möchten. Auch Backen ist reine Erfahrungssache; deshalb lasse man sich nicht entmutigen, wenn nicht sofort jeder Kuchen wie auf einem unserer Hochglanzfotos aussieht. Gegen Ende des Buches finden Sie wichtige Backtipps für ein per-



fektes Gelingen und ganz zum Schluss ein sehr ausführliches Stichwortverzeichnis.

Rezepte

Ausführliche Rezepte, in **9 Kapitel** gegliedert, demonstrieren, welche kunstvollen Kreationen sich mit Teigen, Massen usw. verwirklichen lassen. Die Rezepte sind fast durchwegs mit Farbfotos bebildert und die Arbeitstechniken durch anschauliche Bildfolgen leicht nachzuvollziehen.

Allgemeine Hinweise

Einen Anspruch auf absolute Vollkommenheit kann und will »So backt Südtirol« nicht erheben. Einerseits ist das Gebiet der Bäckerei so umfangreich, um erschöpfend behandelt zu werden, andererseits soll es der Fantasie jedes Einzelnen überlassen bleiben, eigene Ideen zu entwickeln und zu verwirklichen.

Personenzahlen bei den Rezepten sollen die Mengenplanung erleichtern. Natürlich sind die Zahlen nur Annäherungswerte, schließlich isst der eine mehr, der andere weniger.

Freude am Backen

Damit Ihnen die Zubereitung viel Freude bereitet und unsere Rezepte ein Gaumengenuss werden, möchten wir Ihnen viele nützliche Hinweise geben. Wenn Ihnen trotz eingehender Beschreibung in den Rezepten eine Verzierung zu schwierig erscheint, denken Sie immer daran: Die Kunst kann auch im Weglassen bestehen! Versuchen Sie es zunächst mit einfacheren Beispielen, stellen Sie keine zu hohen

Anforderungen an sich selbst. Wie überall, macht auch hier Übung den Meister.

Das Buch sollte Ihnen nicht nur als kreativer Begleiter und hilfreicher Ratgeber zur Seite stehen, sondern möchte Sie auch mit Hilfe verlockender Farbbilder zu Ausflügen in die Kunst des Backens anregen.

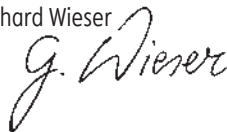
Viel Spaß beim Auswählen, Backen und Dekorieren und natürlich beim Genießen der süßen Köstlichkeiten!

Gutes Gelingen, viel Erfolg und reichlich Anerkennung wünschen Ihnen die Autoren

Heinrich Gasteiger



Gerhard Wieser



Helmut Bachmann



Bozen, im Herbst 2007



Heinrich Gasteiger



Gerhard Wieser



Helmut Bachmann

»Essen ist ein Bedürfnis,
genießen eine Kunst.«

François VI. Duc de La Rochefoucauld

GRUNDREZEPTE

Seite 74–137



BROT & ERNÄH

Seite 372–447



SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Seite 268–333



KUCHEN & TORTEN

Seite 138–267



TIROLER GEBACKENES

Seite 334–371



RUNG



WEIHNACHTSBÄCKEREI

Seite 448–491



GETRÄNKE

Seite 538–577



RATGEBER

Seite 578–611



PRALINEN & DEKORS

Seite 492–537



4 Einleitung

- 4 Die süßeste aller Künste
- 9 Für den Start in die Praxis
- 12 Zum Gebrauch des Buches

16 Wissenswertes

- 16 Backzutaten – Fürs gute Gelingen
- 32 Werkzeuge zum Backen
- 42 Gewürze, Aromen und Kräuter
- 54 Beeren und Früchte

74 Grundrezepte

- 76 Massen
- 82 Teige
- 96 Glasur, Sirup, Gelee, Guss und Füllung
- 98 Backregeln
- 102 **Rezepte**

138 Kuchen & Torten

- 140 Kuchen und Torten
- 141 Schnitten
- 142 Sachertorte
- 144 Füllungen
- 145 Sahne- und Cremetorten
- 148 Obstkuchen
- 150 Lagerung von Torten, Kuchen, Schnitten und Gebäck
- 151 Die Hochzeitstorte
- 153 Große Show für kleine Gäste
- 154 **Rezepte**

268 Süßspeisen & Desserts

- 270 Süßspeisen/Desserts
- 271 Kalte Süßspeisen
- 274 Gefrorene Süßspeisen
- 275 Warme Süßspeisen
- 282 **Rezepte**

334 Tiroler Gebackenes

- 336 Zu jedem Fest etwas Gebackenes
- 337 Eine Reise durch Südtirols Krapfenlandschaft
- 342 Muas
- 344 **Rezepte**

372 Brot & Ernährung

- 374 Geschichtliches
- 375 Getreidemahlerzeugnisse
- 377 Brotherstellung
- 378 Brot in regionaler Vielfalt
- 381 Südtiroler Brot
- 382 Gebädbrote
- 384 Faschingskrapfen
- 384 Partygebäck – Käsegebäck
- 386 **Vollwertig, gesund, alternativ**
- 387 Was ist Bio?
- 388 Sucht nach Zucker, Fett und Salz
- 388 Essen Sie sich schlank!
- 390 Vollwertkost
- 392 Vegetarische Ernährung
- 393 Ayurveda – Wissenschaft vom Leben
- 394 Diabetes
- 395 Zöliakie – Glutenverträglichkeit
- 396 Milchallergie und Laktose-Intoleranz
- 397 Lebensmittelzusatzstoffe
- 399 Die besten Hausrezepte für mehr Wohlgefühl
- 402 **Rezepte**

448 Weihnachtsbäckerei

- 450 Kekse backen
- 453 Backen mit Kindern
- 454 Stollen
- 454 Lebkuchen
- 455 Zelten
- 456 **Rezepte**

492 Pralinen & Dekors

- 494 Pralinen
- 497 Petits Fours – kleine Kuchen
- 499 Friandises/Konfekt
- 500 **Verzierungen und Dekors**
- 500 Verzierungen
- 502 Dekors für Torten, Schnitten und Pralinen
- 503 Fertig-Dekors

- 504 Marzipanfiguren und -dekors
- 507 Schokolade
- 509 Kakaopulver
- 510 Zucker
- 515 Saucendekors
- 516 **Rezepte**

538 Getränke

- 540 Säfte, Cocktails und Liköre
- 542 Fruchtsaftgetränke
- 543 Mischgetränke/Cocktails
- 544 Liköre – Schnäpse
- 547 **Lebesselixier Wasser**
- 549 Teegetränke und Teespezialitäten
- 552 Kaffee
- 554 Kakaogetränk
- 555 Süßweine in Südtirol
- 560 **Rezepte**

578 Ratgeber

- 580 Feste feiern übers Jahr
- 583 Partys
- 585 Benimm ist IN
- 586 Frühstück
- 588 **Geschichten und Begriffe**
- 588 Geschichte der Backkunst
- 590 Geschichte aus der Patisserie
- 593 Begriffe von A bis Z
- 594 Kleines Back- und Küchenlexikon von A bis Z
- 595 Ländertypische Bezeichnungen
- 596 Pannenhilfe von A bis Z
- 598 Aus Fehlern lernen
- 600 Backen – so gelingt's
- 604 Back- und Küchentipps
- 606 Die kleinen Tricks für den täglichen Gebrauch
- 610 Einfrieren – aber richtig
- 612 **Autoren**
- 616 **Bildnachweis**
- 618 **Dankeschön**
- 620 **Register von A bis Z**

Dinge, die Sie wissen sollten Für den Start in die Praxis



Liebe Leserinnen und Leser,

ein **brauchbares Rezept** – was ist das eigentlich? Das kann eine Zutatenliste samt Anleitung sein, wenn ich es einfach haben will. Oder eine kurze Beschreibung, wenn es schnell gehen soll.

Wirklich brauchbar wird ein Rezept aber erst, wenn ich mich darauf verlassen kann. Denn kein Mensch möchte Ideen, die nicht funktionieren, und Bilder, die zu viel versprechen – weder in der Küche noch im Leben. Was wir brauchen, ist ein Rat von jemandem, auf den wir uns verlassen können.

Wenn ein Rezept misslingt

Es kommt schon einmal vor: Sie lesen sich ein Rezept aufmerksam durch, versuchen zu verstehen, befolgen alle Anweisungen. Und das Ergebnis? Eine Katastrophe! Nur keine Bange: Ein Misserfolg kann für Sie ein Test sein, der etwas über Ihren Optimismus und Einfallsreichtum, über Ihre Lust zum Lachen und Ihre Fantasie bei der Namensgebung neuer »Meisterwerke« aussagt.

Beim Probieren unserer Rezepte werden Sie hoffentlich keine neuen Namen für Ihre Kreationen erfinden müssen. Sollte dennoch einmal etwas nicht klappen, dann schreiben Sie uns, und wir gehen der Sache gerne auf den Grund. Und glauben Sie uns: Jeder Fehler kann behoben werden!

Allgemeines zu Kuchen und Torten

Wer backt, braucht Zeit und Geduld. Deshalb gilt Selbstgebackenes seit jeher als etwas Besonderes. So bleibt der Sonntagskuchen bei Tante Hedwig in nachhaltiger Erinnerung, auch weil er dank der Präzision der Kuchenbäckerin stets diesen unverwechselbaren Geschmack hatte. Backrezepte werden in Familien oft über Generationen weitergegeben und die kleinen Backgeheimnisse sorgsam gehütet.

Einfache Kuchen

Marmorkuchen, Gugelhupf, Sandkuchen – die beliebtesten Rezepte sind oft die einfachsten. Das hat gar nicht so sehr damit zu tun, dass sie relativ wenig Mühe machen. Es ist eher dieser reine Geschmack, bei dem das Gute der einzelnen Zutaten besonders hervortritt:

- dieses Buttrige mit dem sanften Biss von feiner Stärke beim Sandkuchen,
- dieser zart säuerliche Hefeton samt Rosinensüße im Gugelhupf und
- dieser volle Geschmack nach Ei und Kakao im Marmorkuchen.



KUCHEN & TORTEN

BACKEN · FÜLLEN · VERZIEREN



Allererste Sahne Kuchen, Schnitten, Torten



Backe, backe, Kuchen ... der Bäcker hat gerufen, wer will guten Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen: Eier und Schmalz, Zucker und Salz, Milch und Mehl und zuletzt Safran, das den Kuchen so schön »gel« macht. Diese sieben Grundzutaten sind auch tatsächlich in den meisten Kuchenteigen enthalten – abgesehen vielleicht vom Safran. Denn damit ein Kuchen eine schöne Farbe bekommt, gibt man heute lieber ein zusätzliches Ei in den Teig.

Kuchen und Torten

Ob Muttertag, Valentinstag, Ostern, Gartenfest, Geburtstag oder Hochzeit – eine Torte ist die Krönung jeder Festtafel. Aber auch für ein Dessert- oder Frühstücksbuffet oder als Sonntagsjause bieten sich Kuchen und Torten an. Als Torte versteht man einen besonders feinen, meist aus mehreren Schichten bestehenden Kuchen, der mit Creme, Sahne, Mousse oder Obst gefüllt bzw. belegt und mit Glasuren oder Marzipan verziert wird. Dabei muss die Torte nicht immer rund sein, vor allem

zum Valentinstag oder zum Muttertag bietet sich zum Beispiel das **Herz** als passende Form an. Mit etwas Geschick kann eine klassische Sacher-, Schwarzwälder oder Erdbeertorte dem Anlass entsprechend angepasst werden. Hat man sich einmal für ein bestimmtes Rezept entschieden, so ist der Teig bzw. die Masse mit einiger Übung relativ rasch und unkompliziert herzustellen und zu backen.

Obstkuchen und -torten

Obsttorten gehören zum klassischen Backrepertoire. Sie werden in der Erntezeit gebacken, wenn Früchte reichlich und meist preiswert zu haben sind. Jede Region hat ihre eigenen Spezialitäten.

Spitzenreiter unter den Obstkuchen ist sicher der Apfelkuchen – nicht zuletzt, weil es Äpfel das ganze Jahr über gibt. Doch jede andere Frucht eignet sich ebenfalls als Belag für eine Obsttorte.

Am bequemsten ist es, einen fertigen Tortenboden aus Mürbteig oder Blätterteig mit frischen Früchten zu belegen, mit einem einfachen Tortengelee zu überziehen und eventuell mit Sahne oder Buttercreme zu verzieren.



Obsttorte

Schnitten

Schnitten werden nach denselben Rezepten hergestellt wie Kuchen oder Torten. Die Produktion ist jedoch rationeller. Die Basis ist meist eine **Biskuit-, Sand- oder Wiener Masse**, die auf einem Backblech mit hohem Rand, einem Kapselrahmen auf Backblech, gebacken und anschließend wie eine Torte oder ein Kuchen gefüllt und garniert wird.

Auch Blätterteige und Mürbteige, Schaummassen oder eine Kombination aus Teig und Masse eignen sich zur Herstellung. Der Aufbau erfolgt durch das Zusammensetzen der in Streifen geschnittenen Blätter mit Creme oder durch Einsetzen in einen Kapselrahmen. Anschließend werden sie gekühlt, ausgefärbt und in gewünschte Stücke geschnitten.

Tipp: Es ist durchaus üblich, Schnitten auch in dreieckige, rauten- oder tortenstückähnliche Stücke zu teilen.



Vanillestreuselschnitten

Einteilung der Schnitten

Arten	Beschreibung
Linzer Schnitte	Nusskuchen mit Preiselbeerfüllung
Creemeschnitte	Blätterteig mit Vanillecremefüllung
Sacherschnitte	Schokoladenkuchen mit einer Füllung aus Marillenmarmelade (Konfitüre)
Obstschnitte	Mürbteig/Blätterteig/Biskuitboden mit verschiedenen Früchten oder Beeren
Bienenstich	Hefemandelkuchen mit Vanillecremefüllung
Streuselschnitte	Streuselkuchen, Hefekuchen mit Streusel
Gitterkuchen	Mürbteigkuchen mit Marmeladenfüllung
Zitronenschnitte	Biskuit mit Zitronencremefüllung
Schokoladenschnitte	Schokoladenbiskuit mit Buttercremefüllung
Nougatschnitte	Nusskuchen mit Nougatcreme und Glasur

Marillenkuchen

Für 1 Kuchenform (26 cm Ø), 16 Stück

<u>Zutaten</u>	220 g Butter
	180 g Zucker
	1 Pkg. Vanillezucker
	1 Prise Salz
	1 Msp. Zitronenschale, gerieben
	4 Eier
	180 g Mehl
	20 g Speisestärke
	1 Pkg. Backpulver
	50 g Haselnüsse, gerieben
	1,2 kg Marillen

<u>Weiteres</u>	Butter und Mehl für die Form
	Zucker, Mandelblättchen und Staubzucker zum Bestreuen

Vorbereitung

- Die Butter etwa 2 Stunden vor Gebrauch bei Zimmertemperatur lagern.
- Die Backform leicht mit weicher Butter bestreichen und mit Mehl bestreuen.
- Den Backofen vorheizen.

Zubereitung

- Die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale mit der Rührmaschine flaumig rühren.
- Die verquirlten Eier nach und nach einrühren.
- Gesiebtes Mehl, Speisestärke und Backpulver mit den Haselnüssen vermischen und unter die Buttermasse heben.
- Die Masse auf eine mit Butter ausgestrichene und bemehlte Kuchenform gleichmäßig auftragen.
- Die Marillen entsteinen und mit der Hautseite nach unten auf die Masse legen, mit etwas Zucker und Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen backen.
- Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten

Tipps

1. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, dann gelingt die Masse leichter und besser.
2. Nach dem Backen kann man den Kuchen mit heißer, passierter Marillenmarmelade bestreichen, dadurch bleibt er länger saftig.

Variation

Rhabarberkuchen: Anstelle der Marillen verwenden Sie etwa 800 g geschälte Rhabarberstücke.





Himbeerkuchen

Für 1 Kuchenform (26 cm Ø), 16 Stück

Teig 300 g *Mürbteig (siehe Seite 116)*
Linser oder Bohnen, getrocknet,
zum Blindbacken

Füllung 6 *Eigelb*
80 g *Zucker*
1 Pkg. *Vanillezucker*
1 Msp. *Zitronenschale, gerieben*
650 g *Sauerrahm*
15 g *Speisestärke*

Weiteres 400 g *Himbeeren*
Tortengelee (siehe Seite 210)
Butter zum Ausstreichen der Form
Mehl zum Ausstauben der Form
Staubzucker zum Bestreuen

Vorbereitung

- Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben.
- Den Backofen vorheizen.
- Die Form ausbuttern und mit Mehl bestreuen.

Teig

- Den Mürbteig 5 mm dick ausrollen und mit einem glatten Teigrad einen Kreis (34 cm Ø) ausschneiden.
- Diesen Teig dann in die runde Form (26 cm Ø) einlegen, den Teigrand 4 cm hochziehen und mit den Fingern am Rand festdrücken.
- Mit einer Gabel in den Teig einstechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden können. Den Teig mit Backpapier abdecken, mit getrockneten Linser oder Bohnen auffüllen und im Backofen blindbacken (etwa 15 Minuten vorbacken).

Füllung

- Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen.
- Den Sauerrahm und die Speisestärke mit der Eiermasse vermischen.
- Die Masse auf den Teig geben und backen.

Fertigstellung

- Den Sauerrahm-Himbeerkuchen erkalten lassen, mit den Himbeeren belegen und mit dem Tortengelee überglänzen, kalt stellen und servieren.

Backtemperatur: ☐ 200 °C ☑ 180 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten

Tipp

Anstelle der Himbeeren können Sie auch andere Früchte (Pfirsiche, Marillen, Erdbeeren usw.) verwenden.





Lebkuchen

Für etwa 50 Stück

<u>Zutaten</u>	140 g Mehl
	360 g Roggenmehl
	150 g Mandeln, gerieben
	10 g Speisnatron
	200 g Honig
	200 g Zucker
	2 Eier
	50 g Butter, zerlassen
	1 Pkg. Vanillezucker
	1 Msp. Zitronenschale, gerieben
	2 EL Zitronensaft
	1 EL Rum
	1 TL Zimt
	1 Msp. Nelkenpulver

<u>Weiteres</u>	Milch zum Bestreichen
	ganze Mandeln oder Walnüsse zum Verziern

Vorbereitung

- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Zubereitung

- Mehl, Roggenmehl, Mandeln und Speisnatron mischen.
- Honig und Zucker leicht erwärmen, dann mit Eiern, zerlassener Butter, Vanillezucker, Zitronenschale, Zitronensaft, Rum, Zimt, Nelkenpulver und dem Mehlgemisch zu einem Teig verkneten.
- Im Kühlschrank zugedeckt mindestens 12 Stunden ruhen lassen.
- Den Teig leicht durchkneten, etwa 1 cm stark ausrollen, nach Belieben Kekse ausstechen und mit etwas Milch bestreichen, eventuell mit Mandeln oder Walnüssen belegen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 6 Minuten

Tipps

1. Überziehen Sie die Lebkuchen mit einer Staubzuckerglasur (siehe Seite 129).
2. Sie können die Lebkuchen auch mit eingefärbter Glasur und mit Mandeln, Pistazien, bunten Perlen usw. garnieren und als Christbaumschmuck verwenden.

- 1 Lebkuchen
- 2 Schokoladenkipferln
- 3 Vanillekipferln
- 4 Schokoladen-Nusstaler
- 5 Pinolibusserln
- 6 Erdbeer-Nusskekse







So kocht Südtirol

- 850 Rezepte der Südtiroler, italienischen und internationalen Küche, leicht nachzukochen

Auch in italienischer Sprache erhältlich:

Cucinare nelle Dolomiti



So kocht Südtirol - Menüs

- Ein praktisches Kochbuch mit 24 Menüs rund um das ganze Jahr
- Viele Variationsmöglichkeiten und Alternativen für Allergiker

Auch in italienischer Sprache erhältlich: **Cucinare nelle Dolomiti - Menu**



So kocht Italien

- Über 900 Gerichte aus der leichten Küche Italiens
- Italienisch kochen mit übersichtlichen und leicht verständlichen Rezepten
- 552 Seiten, 600 Fotos



So kocht Südtirol - Fingerfood

- 168 Seiten, über 100 Farbbilder
- Fingerfood-Rezepte vom Feinsten – ob klassisch, trendig oder typisch südtirolerisch

Auch in italienischer Sprache erhältlich: **Cucinare nelle Dolomiti - Fingerfood**



So schnell kocht Südtirol

- 120 köstliche Gerichte – jedes in maximal 30 Minuten zubereitet
- Jedes Gericht mit Nährwert-tabelle

Auch in italienischer Sprache erhältlich: **Specialità italiane in 30 minuti**



So kocht Südtirol - Brot

- Über 70 Brotrezepte für jeden Geschmack – vollwertig, traditionell, herzhaft oder süß
- 15 Rezepte für feine und raffinierte Aufstriche

Auch in italienischer Sprache erhältlich: **Cucinare nelle Dolomiti - Pane**

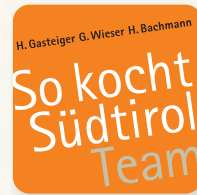


So kocht Südtirol für Diabetiker

- Gesunde und genussvolle Ernährung bei Diabetes Typ 1 und Typ 2
- 100 Rezepte mit spezifischen Ernährungshinweisen und Nährwertangaben

Auch in italienischer Sprache erhältlich: **Cucinare nelle Dolomiti per diabetici**

Die Südtiroler
Küchenmeister und
Erfolgsautoren verraten
Ihnen, wie einfach das
Backen sein kann...



- ▶ Über 1000 klassische und neue Rezepte der süßen Küche
- ▶ Tiroler Gebackenes von A wie Apfelkiechl bis Z wie Zelten
- ▶ Raffinierte Kuchen und Torten für Fest- und Feiertage
- ▶ Kekse, Plätzchen, Stollen... die große Weihnachtsbäckerei
- ▶ Pralinen, Konfekt und Petits fours: Luxus, der auf der Zunge zergeht
- ▶ Das Einmaleins des Brotbackens von Baguette bis Bauernbrot und Partygebäck
- ▶ Traditionelle Mehlspeisen, luftige Croissants, köstliche Desserts
- ▶ Sündigen ohne Reue: Rezepte für Ernährungsbewusste (vollwertig)
- ▶ Tee, Kaffee, Fruchtdrinks, Sirupe, Liköre und Schnäpse
- ▶ Anschauliche Schritt-für-Schritt-Fotos und Farbgrafiken, brillante Bilder
- ▶ Jede Zubereitung einfach erklärt: für Anfänger und passionierte Kuchenbäcker

36 € (I) 39,90 € (D/A)



ISBN 978-88-8266-341-4



athesia-tappeiner.com