

(Pdf free) Überraschungen aus dem Glas: Hausgemachte Köstlichkeiten kreativ präsentiert

Überschungen aus dem Glas: Hausgemachte Köstlichkeiten kreativ präsentiert

Von Naumann Gbel Verlag
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #69453 in eBooksVerffentlicht am: 2015-09-21Erscheinungsdatum: 2015-09-21File Name: B015NERCS0 | File size: 35.Mb

Von Naumann Gbel Verlag : Überraschungen aus dem Glas: Hausgemachte Köstlichkeiten kreativ präsentiert

before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Überraschungen aus dem Glas: Hausgemachte Köstlichkeiten kreativ präsentiert:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. GlasideenVon Sabine KaiserIch habe gehofft das mehr Rezepte fr Kchlein drin sind. Leider sind viele Rezepte fr Backmischungen, Gewrzmischungen etc. drin. An sich ein schnes anschauliches Buch. Ich htte mir persnlich jedoch mehr Backrezepte fr Kuchen im Glas vorgestellt.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne Ideen!Von KathrinEin tolles Buch fr diejenigen, die gerne kleine Geschenke aus der Kche mitbringen oder eine Kleinigkeit zum Naschen zaubern mchten. Falls man selbst keine Idee hat, geben einem die Verpackungsvorschlge "einen kleinen Schups". Mir gefllt's!9 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nette Rezepte mit vllig falschen MengenangabenVon Jasmin SchulzDer Sinn von diesem Buch ist es, dem Kufer Rezepte mit Mengenangaben und passenden Behltnissen vorzugeben.Das Buch ist in folgende Rubriken unterteilt:- Back und Trockenmischungen- Kuchen im Glas gebacken- Partyhppen- Schichtdesserts- Marmeladen ChutneysWeshalb

meine Bewertung so negativ ausfällt: Ich habe mich an in der Rubrik "Back und Trockenmischungen" versucht, um genau zu sein Kruterrisotto, Zitronensalz und BBQ-Marinade. 1. Im Handel ist es fast unmöglich, Weckgläser/Einmachgläser in den angegebenen mlangaben zu finden. 80 ml, 160 ml, und 340 ml. Ich wohne in einer Kleinstadt mit 10.000 Einwohnern, wir haben schon einiges an Geschäften aber alles was ich finden konnte waren 85 ml, 105 ml, 200 ml, 250 ml, 500 ml und aufwärts. Einfach mal mehr von irgendwas rein machen geht auch nicht so einfach, da den Zutaten aus dem Glas bei der Zubereitung noch Lebensmittel wie z. B. Sonnenblumenöl beigefügt werden müssen. Abgesehen von den 80 ml vs. 85 ml war kein Gefäß dabei, das annähernd dem Rezept entspricht. 2. Die Angaben der Mengen und "für x Gläser x ml" steht in keinem Verhältnis. Es heißt z. B., dass das Rezept für 4 Gläser 160 ml reicht. Wenn ich in der Summe 14 TL egal ob von einem Pulver oder Körner nehme, schaffe ich es weder ein Glas mit 160 ml voll zu machen und schon gar nicht 4 Gläser. Warum also die Angaben mit 4 Gläsern? Dann kann man es dem Nutzer auch selbst überlassen, die Zutaten auf die gewünschte Anzahl an Gläsern zu multiplizieren. Beim Rezept mit dem 160 ml Glas bin ich zum Schluss auf das 85 ml Verhältnis zurückgegangen, und nicht einmal hier wurde es bis zum Rand voll. Das Buch mag wohl gut aufgemacht sein, wenn ich aber am Schluss nicht weiß wie groß das Gefäß tatsächlich sein soll, hat es seinen Sinn verfehlt. Wenn das Glas nicht schon voll wird, verrutschen die Zutaten und die schöne Optik ist hinüber. Positiv: Die Rezepte klingen gut, viel Abwechslung. Wie die Rezepte jedoch schmecken kann ich nicht beurteilen. Fazit: Würde mir das Buch nicht mehr kaufen.

Kurzbeschreibung Verschenken servieren im Glas! Gläser eignen sich wunderbar zum Anrichten und Dekorieren von Speisen, denn in kaum einem anderen Gefäß wirken die natürlichen Farben und Formen von Zutaten und Gerichten so appetitlich. Ob kulinarisches Mitbringsel, individuelles Dankeschön, delikates Partyfood oder so Kleinigkeit - unsere originelle Rezeptsammlung hilft zahlreiche Ideen für Sie bereit, um mit Ihren hausgemachten Köstlichkeiten Freunde, Familie, Gäste und Kollegen zu beeindrucken. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt: Backmischungen für Apfelwaffeln mit Krokant oder Ciabatta mit getrockneten Feigen, pikante Gewürzmischungen oder Risotto- und Couscousmischungen für leckere Gerichte, kleine Kuchen im Glas gebacken wie Regenbogenkuchen mit Batida de Coco-Topping oder Zupfkuchen mit Johannisbeeren. Oder Sie servieren zur nächsten Party feines Fingerfood wie Lammspiechen mit Hummus-Dip, pochiertes Ei auf Spargelsalat oder Himbeer-Keks-Trifle und ein Erdbeer-Schichtdessert. Abgerundet wird der Band durch leckere Marmeladen und Chutneys. - über 55 Rezepte von supertrendigen Back-, Gewürz-, Müsli- und anderen Trockenmischungen über feine Kuchen - im Glas gebacken - bis hin zu leckeren Marmeladen und Chutneys sowie herzhaften und süßen Partyhappchen im Glas. Mit Download-Link bei den Back- und Trockenmischungen, um den Beschenkten die Rezepte mitgeben zu können. Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen und wichtigen Tipps zur Lagerung und Haltbarkeit der köstlichen Geschenke.

Kurzbeschreibung Verschenken servieren im Glas! Gläser eignen sich wunderbar zum Anrichten und Dekorieren von Speisen, denn in kaum einem anderen Gefäß wirken die natürlichen Farben und Formen von Zutaten und Gerichten so appetitlich. Ob kulinarisches Mitbringsel, individuelles Dankeschön, delikates Partyfood oder so Kleinigkeit - unsere originelle Rezeptsammlung hilft zahlreiche Ideen für Sie bereit, um mit Ihren hausgemachten Köstlichkeiten Freunde, Familie, Gäste und Kollegen zu beeindrucken. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt: Backmischungen für Apfelwaffeln mit Krokant oder Ciabatta mit getrockneten Feigen, pikante Gewürzmischungen oder Risotto- und Couscousmischungen für leckere Gerichte, kleine Kuchen im Glas gebacken wie Regenbogenkuchen mit Batida de Coco-Topping oder Zupfkuchen mit Johannisbeeren. Oder Sie servieren zur nächsten Party feines Fingerfood wie Lammspiechen mit Hummus-Dip, pochiertes Ei auf Spargelsalat oder Himbeer-Keks-Trifle und ein Erdbeer-Schichtdessert. Abgerundet wird der Band durch leckere Marmeladen und Chutneys. - über 55 Rezepte von supertrendigen Back-, Gewürz-, Müsli- und anderen Trockenmischungen über feine Kuchen - im Glas gebacken - bis hin zu leckeren Marmeladen und Chutneys sowie herzhaften und süßen Partyhappchen im Glas. Mit Download-Link bei den Back- und Trockenmischungen, um den Beschenkten die Rezepte mitgeben zu können. Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen und wichtigen Tipps zur Lagerung und Haltbarkeit der köstlichen Geschenke.