

(Free pdf) Frchte einkochen, kandieren, einlegen -

Frchte einkochen, kandieren, einlegen -

Von Gabriele Lehari

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #896904 in BcherVerffentlicht am: 2008-06-12Abmessungen: 7.44 x .28b x 5.08l, Einband: Taschenbuch123 Seiten | File size: 58.Mb

Von Gabriele Lehari : Frchte einkochen, kandieren, einlegen - before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Frchte einkochen, kandieren, einlegen -:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Frchte einkochen, kandieren, einlegenVon Folkie NurseIch habe das Bchlein gekauft in der Hoffnung, ein paar andere Rezepte zu finden.Mit groem Erstaunen stellte ich fest, dass die Autoren mit viel Herzblut an ihrem Werk gesessen hat.Hochachtung! Auf so wenig Seiten so viel Tipps, das ist schon klasse!Es werden bereits wertvolle Tipps fr die

Ernte und die anschließende Behandlung der Früchte gegeben. Ich kann dieses Buchlein nur weiter empfehlen.

Kurzbeschreibung Einfach natürlich und lecker! Heimische und exotische Früchte das ganze Jahr hindurch genießen: Konservieren mittels Erhitzen, Zucker, Alkohol oder Essig macht's möglich! Welches Wissen Sie für das Einkochen, Kandieren und Einlegen benötigen, enthält dieses Buch nebst einfachen und raffinierten Rezepten. Liebhaber von Marmeladen, Konfitüren und Gelees, Kompott, Kandiertem und Glasiertem, Früchten in Alkohol, Sauer Eingelegtem und pikanten Chutneys kommen hier voll auf ihre Kosten! Ein grundlegendes Buch, das viele Tipps und Anregungen für eigene Kreationen gibt. - Standardwerk, das in keiner Küche fehlen darf - Basiswissen und Grundrezepte - Raffiniertes und Tipps für Eigenkreationen neben dem Autor und weiteren Mitwirkenden Dr. Gabriele Lehari ist Biologin, selbstständige Lektorin und Übersetzerin für Sachbücher mit den Schwerpunkten Natur, Umwelt, Hobby.