

(Download ebook) Das Marmeladenbuch (Insel-Bcherei)

Das Marmeladenbuch (Insel-Bcherei)

Von Vronique Witzigmann

*DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub*



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #376881 in eBooksVerffentlicht am: 2014-07-14Erscheinungsdatum: 2014-07-14File Name: B00LC92H5O | File size: 15.Mb

Von Vronique Witzigmann : Das Marmeladenbuch (Insel-Bcherei) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Marmeladenbuch (Insel-Bcherei):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle RezepteVon K SWirklich tolle und einzigartige Rezepte in dem Bchlein. Ab und zu muss man aber speziell einkaufen gehen oder sich Zutaten ber das Internet schicken lassen, wenn man nicht gerade in einer Grostadt wohnt.17 von 18

Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderbares Rezept-Inselbndchen Von Manfred Orlick Ein Rezeptbuch in der ber hundert Jahre alten Insel-Bcherei ist ein Novum. Nun ist in der groformatigen Reihe Das Marmeladenbuch von Vronique Witzigmann erschienen. Die Tochter des Starkochs hat in der Vergangenheit schon einige Rezept- und Backbcher herausgebracht. Dabei hat sie eine besondere Leidenschaft fr Marmeladen, Chutneys und Pesto. Witzigmanns rund siebzig Marmeladen-Kreationen sind berwiegend fruchtig, denn sie verwendet gern Beerenobst, aber auch pfel, Aprikosen, Nektarinen. Selbst Kiwi, Bananen und andere exotische Frchte werden zu Marmeladen und Gelees verarbeitet. Dabei versucht sie, mit Zucker sparsam umzugehen. Die Zutaten werden fr 4 bis 10 Glser angegeben. Die Zubereitung wird knapp und doch ausreichend erlutert. Mitunter gibt die Autorin auch einen persnlichen Tipp. Komplettiert wird das Rezeptbuch durch eine kleine Warenkunde, die allgemeine Hinweise zur Marmeladenzubereitung gibt. Neben den raffinierten Rezept-Kreationen machen die farbigen und meist groformatigen Illustrationen von Kat Menschik das Inselbndchen zu einem zauberhaften Buch. Ein wahrer Schatz in jeder Sammlung. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein wunderschn illustriertes Buch mit machbaren, aber doch berraschenden Rezepten. Von Stefanie Lamm Den Rezepten vorangestellt ist ein allgemeines Kapitel, in dem die wichtigsten Grundstze des Einkochens erklrt werden. Wie man Einweckglser sterilisiert, wie Gelierzucker funktioniert, welcher Fruchtaufstrich wie lange haltbar ist und was eigentlich Pektin ist. Am Ende des Buches hilft ein Register, dem vorhandenen Obst ein passendes Rezept zu finden. Fr ungefhr jedes Obst meines Garten gibt es mal schlichte, mal aufregende Marmeladenvarianten. Erdbeeren mit rosa Pfeffer oder wie gewohnt mit Rhabarber. In der gartenobstlosen Zeit kann sich, wer mchte, an den Exoten versuchen: Mangos, Lychees, Bananen, Ananas oder Passionsfrchte. Alle Rezepte sind bersichtlich dargestellt und verstndlich beschrieben. Marmeladekochen mit Vronique Witzigmann ist ein bichen mehr als Obst kleinschneiden, mit Gelierzucker auffllen und 3 Minuten kochen aber auch nicht so schwierig, dass mich schon beim Lesen der Mut verlsst. Alles klingt machbar, und ich mchte mir dauernd Marmeladenstullen machen. Daran hat die Illustratorin Kat Menschik einen nicht geringen Anteil, die auch den Umschlag gestaltet hat. Das Obst auf ihren Zeichnungen sieht so saftig aus, die Gewrze duften verfhlerisch, dass man riechen und schmecken kann, was fr eine Marmelade das gibt. Fr Himbeeren mit weiem Pfirsich ist es in diesem Jahr schon zu spt, auch Schwarzkirschen mit frischer Minze mssen wohl bis zum nchsten Sommer warten. Aber Apfel mit Walnuss schaffe ich sicher noch. Ich freue mich sehr darauf!

Kurzbeschreibung Die Leidenschaft, hochwertige Produkte zu verarbeiten, hat Vronique Witzigmann von ihrem Vater Eckart in die Wiege gelegt bekommen. Auf die Idee, Frchte einzukochen, kam ich, als meine Tochter Marietta drei Jahre alt war. Sie a kaum Obst, und Marmelade mochte sie wegen der Fruchtstcke schon gar nicht. Ich wollte fr sie einen feinen Brotaufstrich, der fruchtig schmeckt und wenig Zucker enthlt. Mit dieser besonderen Art, Frchte einzukochen, begeisterte sie nicht nur ihre Tochter. Das Marmeladenbuch enthlt Rezepte fr Klassiker wie Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade ebenso wie fr neue Kreationen: Grapefruit-Himbeere, Karibik oder Apfel-Birne-Sanddorn. Vronique Witzigmann gibt darber hinaus Tipps fr die Einmachpraxis und zum saisonal richtigen Einkauf. Hinweise zur richtigen Ausrstung, zu Pektin und Zuckersorten sowie Pannenhilfen runden die Einmachschule ab. Pressestimmen Das Marmeladenbuch kann in diesen Tagen eine Rettung sein. Wohnen Garten Juli 2014 Hier ist von klassischer Erdbeerkonfitre bis hin zu Apfelfruchtaufstrich mit Tomate und Thymian alles dabei, was das Herz eines Marmeladenfans hberschlagen lsst. Dazu gibt die Autorin ntzliche Einkaufstipps und die zauberhaften Illustrationen von Kat Menschik machen Lust darauf, sofort loszulegen mit dem Einmachen. BChERmagazin 5/2014 Wer glaubt, alles ber die Zubereitung von Marmelade zu wissen, sollte dieses liebevoll gestaltete Buch zur Hand nehmen. Eine Welt, Magazin aus Mission und kumene Heft 3/ 2014 ... alles ist garniert mit herrlichen Zeichnungen und in einem angenehm zu lesenden Stil geschrieben. Auch fr Marmeladennichtmger eine Empfehlung! Der Leipziger Gartenfreund Juni 2015 Kurzbeschreibung Die Leidenschaft, hochwertige Produkte zu verarbeiten, hat Vronique Witzigmann von ihrem Vater Eckart in die Wiege gelegt bekommen. Auf die Idee, Frchte einzukochen, kam ich, als meine Tochter Marietta drei Jahre alt war. Sie a kaum Obst, und Marmelade mochte sie wegen der Fruchtstcke schon gar nicht. Ich wollte fr sie einen feinen Brotaufstrich, der fruchtig schmeckt und wenig Zucker enthlt. Mit dieser besonderen Art, Frchte einzukochen, begeisterte sie nicht nur ihre Tochter. Das Marmeladenbuch enthlt Rezepte fr Klassiker wie Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade ebenso wie fr neue Kreationen: Grapefruit-Himbeere, Karibik oder Apfel-Birne-Sanddorn. Vronique Witzigmann gibt darber hinaus Tipps fr die Einmachpraxis und zum saisonal richtigen Einkauf. Hinweise zur richtigen Ausrstung, zu Pektin und Zuckersorten sowie Pannenhilfen runden die Einmachschule ab.