

Süßes aus dem Dampfgarer Knödel, Nockerln, Aufläufe, Soufflés

von Margit Asböck



Süßes macht glücklich – ganz besonders in Form herrlicher Knödel, Nockerln, Aufläufe oder Soufflés. Dank der modernen Dampfgarer können diese Klassiker heute besonders schnell und unkompliziert auf den Tisch gezaubert werden: Dampfgarexpertin Margit Asböck zeigt in zahlreichen erprobten Rezepten, wie einfach das geht. Anders als beim herkömmlichen Kochen kann man/frau sich beim Dampfgaren „getrost zurücklehnen“, es gibt hier kein Soufflé-Zusammenfallen, Sich-im-Wasser-Auflösen von Obstknödeln, Milchreis-Anbrennen und dergleichen mehr. Die Autorin liefert den Beweis dafür, dass gerade „unter Dampf“ die beste süße Küche gedeiht – auch Kuchen, Puddings, Marmeladen & Co. gelingen so wirklich wunderbar.

Aus dem Rezeptteil:

- Mohnnudeln
- Milchbrot-Serviettenknödel
- Glühweinauflauf
- Apfeltiramisu
- Lebkuchensoufflé
- Kletzenpudding
- Birnen-Schoko-Kuchen
- Heidelbeermarmelade mit Vanille

Die Autorin:

Margit Asböck war Abteilungsleiterin für Fachberatung bei Miele Österreich, Produkt- und Verkaufstrainerin. Sie ist Dampfgarerin der ersten Stunde. Die Mutter von drei Kindern und Großmutter von drei Enkelkindern lebt in Salzburg.

Kneipp Verlag
Hardcover | 22,4 x 22,4 cm | durchgehend farbig
132 Seiten
ISBN 978-3-7088-0716-4
Preis € 18,90

Wir freuen uns über Ihr Interesse an diesem Titel und ersuchen Sie herzlich um einen Beleg Ihrer Besprechung. Gerne stellen wir auch den Kontakt zu unseren Autoren her!

Bitte bei Rezension auch um Abdruck des Covers, das Sie online unter www.styriabooks.at downloaden können.