



Tanja Gruber

Meine glutenfreie Weihnachtsbäckerei

Abendroutinen und Wohlfühlrituale
für guten Schlaf

160 Seiten

Broschur, 19 x 24,5 cm

EUR 26,00

ISBN 978-3-7088-0860-4

Kneipp Verlag Wien

ET 23. September 2024 (**Sperrfrist**)

Zöliakie, Unverträglichkeiten oder einfach ein kritischer Blick auf schwer verdauliche Getreidesorten: Immer mehr Menschen suchen heute nach **glutenfreien Lebensmitteln und Rezepten**. Gerade in der **Weihnachtszeit** fragen sich viele: Wie gelingt ein Weihnachtsessen ohne Gluten?

Deutschlands erfolgreichste Glutenfrei-Bloggerin **Tanja Gruber** kennt darauf jede Menge – köstliche – Antworten! Lebkuchen, Plätzchen, Kuchen oder Schnitten, Stollen, Torten oder weihnachtliche Desserts: In **Meine glutenfreie Weihnachtsbäckerei** präsentiert Tanja Gruber ihre liebsten Weihnachtsrezepte und verrät zusätzlich, was in einem **glutenfreien Adventskalender** nicht fehlen darf und wie ein **Festtagsmenü ohne Gluten** aussehen kann.

Überarbeitete und erweiterte Neuauflage!

TANJA GRUBERS WEIHNACHTSREZEPTE

Deutschlands beliebte **Glutenfrei-Expertin Tanja Gruber** versteht es wie keine andere, glutenfreie Gerichte und Süßspeisen so zuzubereiten, dass es garantiert schmeckt.

Von Lebkuchen über Vanillekipferl bis zum Panettone: In **Tanja Grubers** neuem Buch finden Sie zahlreiche Klassiker, die in der Advents- und Weihnachtszeit nicht fehlen dürfen.

Mit vielen Extras: Wie befülle ich einen glutenfreien Adventskalender? Wie gestalte ich ein glutenfreies Festtagsmenü?

- Deutschlands erfolgreichste Glutenfrei-Bloggerin verrät ihre besten Weihnachtsrezepte
- Alle beliebten Plätzchen-Klassiker für eine wunderbar glutenfreie Weihnachtszeit mit der ganzen Familie!
- Glutenfreie Festtagsmenüs, Anleitung für einen glutenfreien Adventskalender und vieles mehr!

[>> Hier geht's zum Buch](#)

BLICK INS BUCH

Auszüge

Glutenfreie Festtagmenüs • Plätzchen und Süßes ohne Mehl • Lebkuchen, Printen & Spekulatius • Glutenfreie Ernährung - Alles, was Sie wissen sollten



Tanja Gruber beim Dekorieren ihrer Käsesahnetorte mit Schokobäumchen. Hier trifft glutenfreier Bisquitteig auf zitronigen Quarkbelag!



Hänsel und Gretel in unseren Tagen – da stehen wohl nicht nur Süßigkeiten im Vordergrund, auch Handy und Internet sind unverzichtbar!

Aus: *Meine glutenfreie Weihnachtsbäckerei* von **Tanja Gruber**, Kneipp Verlag 2024

Fotos: Tanja Gruber

ÜBER DIE AUTORIN



Foodbloggerin und Bestsellerautorin **Tanja Gruber** ist Müllerstocher und selbst von Kindesbeinen an Zöliakie-Betroffene. Das glutenfreie Backen ist ihr somit nahezu in die Wiege gelegt worden. Ihre Website www.rezepte-glutenfrei.de zählt zu den erfolgreichsten deutschsprachigen Plattformen für eine glutenfreie Ernährung

Foto: Stefanie Stahl