

Klaus Christian Reiter
Seelentröster und Paradiesäpfel
 Backen und Kochen mit Schwester Bothilde
 Band 4, 312 Seiten
 2. Auflage, broschiert
 ca. 120 x 180 mm
 ISBN 3-932177-14-2
 9,80 € inkl. 7% MwSt.

'Seelentröster und Paradiesäpfel' setzt Schwerpunkte zu Plätzchen, Torten, Kuchen und Kleingebäck, Süßspeisen und Desserts sowie zu Konfekt und Pralinen. Die Zutaten werden ausführlich aufgelistet und die Zubereitung anschaulich erläutert. Eine Einführung in die verschiedenen Teigarten und Glasuren mit vielen Tips zu Weihnachts- und Schaumgebäck, zu Makronenplätzchen sowie u.a. zu den richtigen Geräten und Formen geht den Rezepten voran. Mehrere Fototafeln zeigen Beispiele von Schwester Bothildes Back- und Kochkunst.

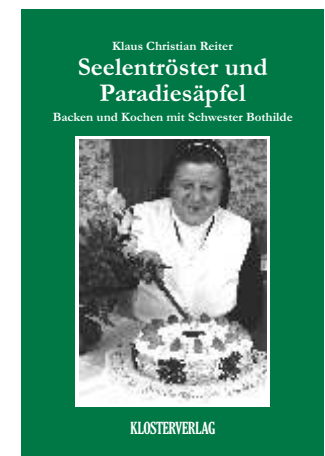
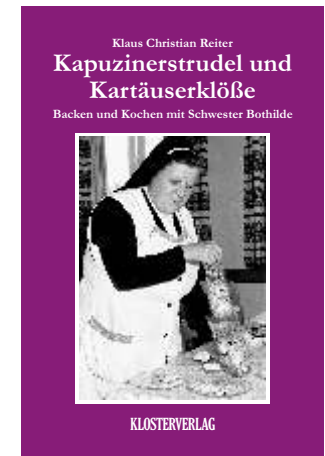
KLOSTERVERLAG
 Frank Berns
 Harscheidweg 75
 45149 Essen
 Deutschland

Telefon +49-(0)201-712231
 Telefax +49-(0)201-713353

E-Mail: email@klosterverlag.de
 Internet: www.klosterverlag.de

Backen und Kochen mit Schwester Bothilde

2. Auflage 2005

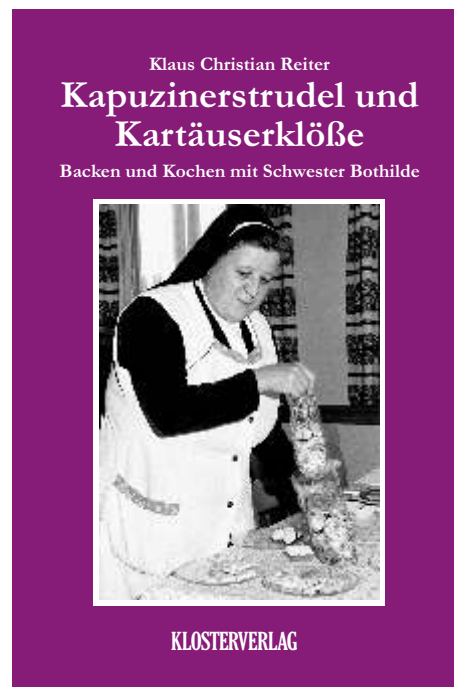


KLOSTERVERLAG



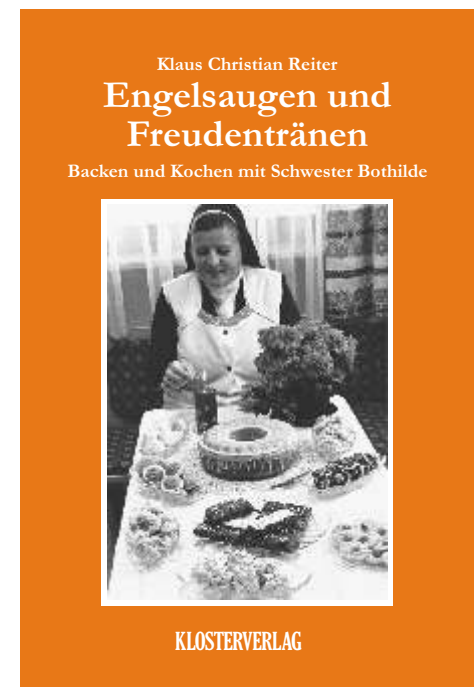
Klaus Christian Reiter
Bethmännchen und Pfaffenhütchen
Backen und Kochen mit Schwester Bothilde
Band 1, 312 Seiten
2. Auflage, broschiert
ca. 120 x 180 mm
ISBN 3-932177-11-8
9,80 € inkl. 7% MwSt.

'Bethmännchen und Pfaffenhütchen' widmet sich den Schwerpunkten Plätzchen, Torten, Kuchen und Kleingebäck sowie Mehl- und Fastenspeisen. Die Zutaten werden ausführlich aufgelistet und die Zubereitung anschaulich erläutert. Eine Einführung in die verschiedenen Teigarten und Glasuren mit vielen Tips zu Weihnachts- und Schaumgebäck, zu Makronenplätzchen sowie u.a. zu den richtigen Geräten und Formen geht den Rezepten voran. Mehrere Fototafeln zeigen Beispiele von Schwester Bothildes Back- und Kochkunst.



Klaus Christian Reiter
Kapuzinerstrudel und Kartäuserklöße
Backen und Kochen mit Schwester Bothilde
Band 2, 312 Seiten
2. Auflage, broschiert
ca. 120 x 180 mm
ISBN 3-932177-12-6
9,80 € inkl. 7% MwSt.

'Kapuzinerstrudel und Kartäuserklöße' beschäftigt sich schwerpunktmäßig mit Suppen, Fleischgerichten von Schwein, Kalb und Rind, mit Wild und Geflügel, Eintöpfen und Aufläufen sowie Kartoffelgerichten. Aber auch Kuchen, Kleingebäck, Torten und Plätzchen finden Berücksichtigung. Die Zutaten werden ausführlich aufgelistet und die Zubereitung anschaulich erläutert. Zu Beginn empfängt den Leser ein kleiner Exkurs u.a. zum Thema Käse, Pilze und Kräuter in der Küche.



Klaus Christian Reiter
Engelsaugen und Freudentränen
Backen und Kochen mit Schwester Bothilde
Band 3, 312 Seiten
2. Auflage, broschiert
ca. 120 x 180 mm
ISBN 3-932177-13-4
9,80 € inkl. 7% MwSt.

'Engelsaugen und Freudentränen' präsentiert viele weitere Rezepte zu Plätzchen, Torten, Kuchen und Kleingebäck, Mehl- und Fastenspeisen sowie zu leckeren Süßspeisen und Desserts. Die Zutaten werden ausführlich aufgelistet und die Zubereitung anschaulich erläutert. Eine Einführung in die verschiedenen Teigarten und Glasuren mit vielen Tips zu Weihnachts- und Schaumgebäck, zu Makronenplätzchen sowie u.a. zu den richtigen Geräten und Formen geht den Rezepten voran. Mehrere Fototafeln zeigen Beispiele von Schwester Bothildes Back- und Kochkunst.