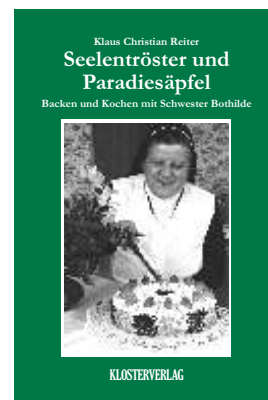


# Backen und Kochen mit Schwester Bothilde



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.

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**

KLOSTERVERLAG · Frank Berns · Harscheidweg 75 · D-45149 Essen · Postfach 101808 · D-45018 Essen  
Telefon: 0201-712231 · Telefax: 0201-713353 · E-Mail: [email@klosterverlag.de](mailto:email@klosterverlag.de) · Internet: [www.klosterverlag.de](http://www.klosterverlag.de)