Buch: Meine glutenfreie Weihnachtsbäckerei

Werbung. Was wäre die Vorweihnachtszeit ohne die beliebten Leckereien! Egal ob Plätzchen, Lebkuchen, Printen, Kuchen und Torten – die Köstlichkeiten mit den typischen weihnachtlichen Gewürzen gehören einfach dazu! Im neuen Buch präsentiere ich euch meine liebsten, rund 100 weihnachtlichen Rezepte und hier ein kleiner Ausschnitt aus den verschiedenen Kategorien:



Plätzchen: Alpenbrot, Cappuccino-Monde, Florentiner-Ecken, Nougatstangen, Punschbrezeln, Zimtschnecken, u.v.m.
Lebkuchen & Co.: Dominosteine, Lebkuchenhaus, Pfeffernüsse, Printen, Spekulatius, u.v.m.
Weihnachtliches Gebäck & Kuchen: Baumkuchen, Glühweinkuchen, Mandarinenschnecken mit Zimtguss, Schneemann-Amerikaner, u.v.m.
Festliche Torten: Buchweizen-Buttercremetorte, Haselnuss-Sahnetorte, Schneeballtorte, Zimtstern-Birnen-Torte, u.v.m.
Stollen & Früchtebrot: Apfel-Früchtebrot, Quarkstollen, Nusswickel nach Stollenart, Panettone, u.v.m.
Dessert: Bratapfel-Tiramisu, Crêpes mit karamellisierten Birnen, Gebackene Apfelringe mit Lebkuchensoße, u.v.m.

Alle Rezepte sind nicht nur glutenfrei ausgearbeitet, auch laktosefrei oder milcheiweißfrei lassen sich die Köstlichkeiten bestens herstellen. Jedes Rezept ist mit Tipps zur milcheiweißfreien Zubereitung ausgestattet.



Neben der umfangreichen Rezeptauswahl sind im Buch auch Informationen zur Zöliakie, Laktoseintoleranz und Milcheiweißunverträglichkeit enthalten. Zudem sind hilfreiche Tipps zu glutenfreien Mehlen, Bindemitteln und der Herstellung von Plätzchen notiert. Was macht der Apfel in der Plätzchendose und warum ist das frühzeitige Herstellen von Mürbeteigplätzchen so wichtig? Im Buch findet ihr darauf die richtigen Antworten, damit die Plätzchenbäckerei Freude bereitet und prima gelingt!



Zum Blick ins Buch geht’s HIER entlang.
Preis: 27,– EUR (Hardcover)
Erhältlich in Buchhandlungen oder HIER online.
ISBN 978-3-7088-0785-0

Ich wünsche euch schon jetzt viel Freude bei der glutenfreien Weihnachtsbäckerei und großartige Genussmomente mit weihnachtlichen Leckereien! Eure Tanja

