

Das große Mehlspeisenkochbuch



Keine andere Landesküche bietet eine derartig breit gefächerte Auswahl an köstlichen Süßspeisen wie die österreichische.

Von herrlich duftenden Strudeln und süßen Knödeln über zart-flaumige Buchteln, verlockende Dalken, Golatschen und Tascherln bis hin zur legendären Altwiener Tortenküche und zum klassischen Gugelhupf - es gibt kaum eine süße Versuchung, von der es keine österreichische Variante gäbe.

Auf dem Speiseplan der Österreicher stehen - speziell in ländlichen Regionen - aber auch Süßspeisen, die durchaus den Platz einer kostengünstigen, sättigenden Hauptmahlzeit einnehmen. Handfeste Aufläufe, kräftigende Schmarren, in Schmalz gebackene Krapfen oder Seilinge sowie süße Knödel, all das ist **integrativer Bestandteil österreichischer Hausmannskost.**

Und was wäre schließlich **ein Kochbuch aus der Werkstatt Ingrid Pernkopfs** ohne Keksspezialitäten, die längst zu ihrem Markenzeichen geworden sind? "Eine matte Sache", um mit Helmut Qualtinger zu sprechen.

Meisterköchin Ingrid Pernkopf kennt sie alle, jene ebenso beliebten wie verführerischen Rezepte, die sie nun gemeinsam mit Renate Wagner-Wittula an ihre Leser weitergibt.

Dabei ging es darum, die gesamte Bandbreite der süßen Verführungen abzudecken.

Leicht nachvollziehbar, zaubern die einfach gehaltenen Rezepte den österreichischen

Mehlspeishimmel in die Küche auch nicht so geübter Hobbyköchinnen und -köche. Ergänzt werden sie mit wertvollen Tipps für zahlreiche Abwandlungen der vorgestellten Mehlspeis-Köstlichkeiten.

Das neue Standardwerk der Mehlspeisküche, unentbehrlich für jeden, der auf diese wunderbare kulinarische Tradition nicht verzichten will.

Details zum Buch

Das große Mehlspeisenkochbuch

Aus dem Inhalt:

Schmarren, Palatschinken und Dalken • Knödel, Tascherl, Nudeln • Schmalzgebackenes • Warme Aufläufe und Soufflés • Strudel • Warme Fruchtgenüsse • Warme Saucen • Torten und Schnitten • Gugelhupf und Kuchen • Kleingebäck • Kekse • Kalte Cremen und Sülzchen • Parfaits • Marmeladen und Kompotte • Kalte Saucen • Zuckerpräparationen & Co. • Füllmassen und Cremen • Glasuren • Grundteige...

Pichler Verlag

Format: 17,0 x 24,0 cm

312 Seiten

Hardcover mit Schutzumschlag

Das Kochbuch ist LEIDER VERGRIFFEN!

Über die Autoren

INGRID PERNKOPF - Geboren in Gmunden am Traunsee, führte seit 1989 gemeinsam mit ihrem Mann Franz das elterliche Gasthaus "Grünberg am See". Am liebsten verarbeitete sie heimische und natürliche Produkte. Im Pichler Verlag erschienen von ihr u. a. die Kochbuch Bestseller "Süßes zur Weihnachtszeit", "Die Vorratskammer" (mit Willi Haider) und "Knödelküche" (mit Christoph Wagner).

RENATE WAGNER-WITTULA - Geboren in Addis Abeba, studierte Germanistik, Anglistik und Kulturelles Management, viele Veröffentlichungen, Mitherausgeberin des Wirtshausführers "Wo isst Österreich?". Gemeinsam mit Christoph Wagner betreute sie für den Pichler Verlag zahlreiche Kochbuch-Bestseller. Zuletzt erschien von ihr "Die Wiener Küche" (gemeinsam mit Adi Bittermann).