

Österreichische Mehlspeisen



Um unsere Mehlspeisen beneidet uns die ganze Welt. Sie sind das Herzstück der österreichischen Küche: luftige Schmarren und Aufläufe, saftige Kuchen und Torten, köstliche Schnitten und Knödel, feine Tascherl und Nudeln...

250 Rezepte für alle Jahreszeiten

Unsere Autorin Ingrid Pernkopf konnte die Fertigstellung ihres Buches leider nicht mehr erleben. Wie immer war sie mit Leib und Seele bei der Arbeit, überlegte neue Rezepte und Variationen. Wie gewohnt wollte sie Ihren "Fans" die bestmögliche Vielfalt bieten: von den beliebten Klassikern wie Kaiserschmarren, Powidltascherln, Biskuitroulade und Gugelhupf bis hin zu trendigen neuen Köstlichkeiten wie Tartes, Muffins und Cupcakes – kurzum alles, was der grandiose österreichische Mehlspeishimmel so bietet. Nachdem die Fotoaufnahmen zum Buch abgeschlossen waren, musste sie sich einer schweren Operation unterziehen, am 16. August 2016 ist sie viel zu früh gestorben.

Wir sind überzeugt, dass auch dieses letzte Buch Ingrid Pernkopfs, den Leserinnen und Lesern ans Herz wachsen wird, dass sie mit ihm kochen, backen und genießen werden. Wir danken Ingrid Pernkopf für die wunderbare langjährige Zusammenarbeit, möge ihr kulinarisches Vermächtnis weiterhin Freude bereiten!

Details zum Buch

Österreichische Mehlspeisen

Das Buch ist - mit 250 Rezepten - ein umfassendes Kompendium aller Klassiker, enthält aber auch neue Rezepte, sodass kein süßer Wunsch unerfüllt bleibt.

Preis: € 29,90

ISBN: 978-3-85431-735-7

Rezepte aus diesem Kochbuch

[APFELSTRUDEL](#)

[TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHKENRÖSTER](#)

[ERDÄPFELNUDELN MIT NÜSSEN ODER MOHN](#)

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).

ALEXANDER HÖSS-KNAKAL - Alexander Höss-Knakal, lebt in Klosterneuburg und ist ausgebildeter Koch. Er spezialisierte sich auf Patisserie und war jahrelang in der Spitzengastronomie im In- und Ausland tätig. Seit 1997 selbständig als Foodstylist und Rezeptautor für Kochbücher und Magazine, seit 1999 Kochlehrer an der Höheren Tourismusschule Bergheidengasse in Wien.

Über den Fotografen

Michael Rathmayer ist seit 1990 in den Bereichen Fotokunst, Food & Still-Life für zahlreiche Auftraggeber im ganzen EU-Raum tätig. Für den Pichler Verlag fotografierte er u. a. "Gemüse", "Die Steirische Küche", "Oberösterreichische Küche" und zuletzt "Superfood" sowie "Weihnachten mit den Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen".