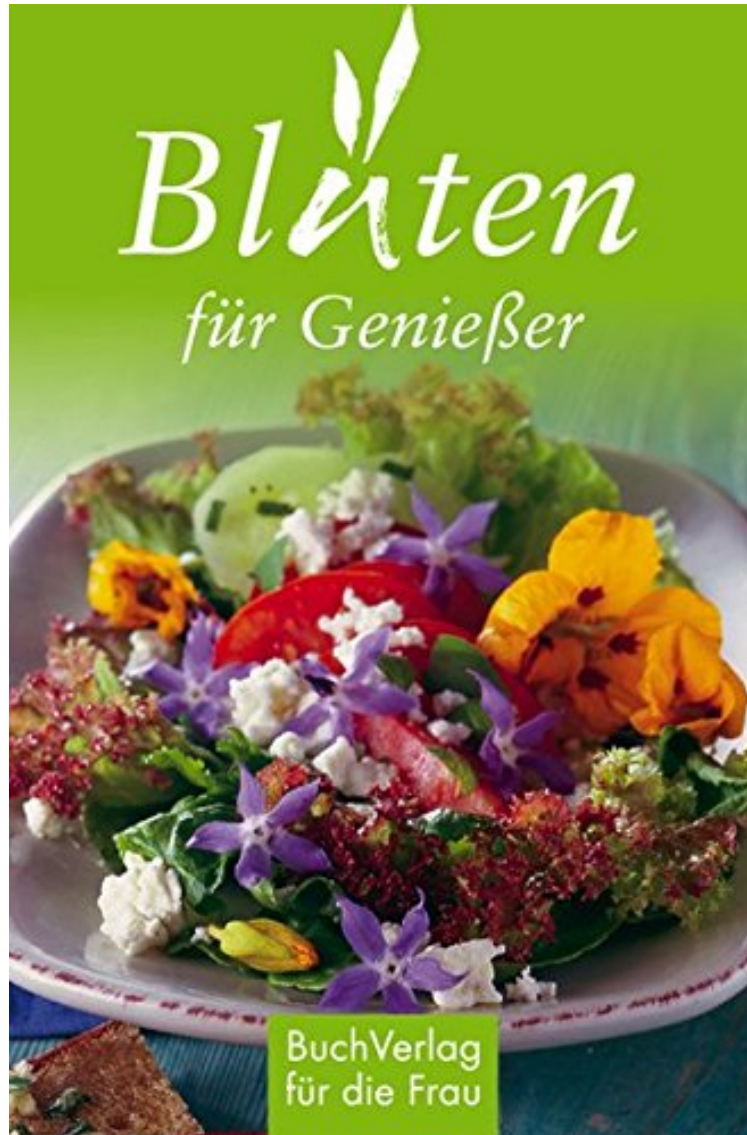


[Download] Blüten für Genießer

## Blüten für Genießer

Von Tassilo Wengel

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #280743 in BcherVerffentlicht am: 2012-03-05Abmessungen: 3.90 x .59b x 2.56l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 60.Mb

**Von Tassilo Wengel : Blüten für Genießer** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Blüten für Genießer:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. schne Geschenkidee, wenns mal keine BLUMEN sein sollenVon Sunshinemicheline...das Bchlein gefllt mir sehr gut, es ist nett aufgemacht und einfach verstndlich. Leider war ich ber die Gre etwas erschrocken, es ist ziemlich klein und sieht als Mitbringsel auf den ersten Blick mickrig aus. Der Inhalt war dann aber berzeugend.3 von 3 Kunden fanden die

folgende Rezension hilfreich. Hallo Von Sabrina Ich habe wohl die Angaben über die Seitenanzahl übersehen. War eine nette Überraschung... so ein kleines Mini - Buch. Versand ging gut. Buch im guten Zustand angekommen. Sabrina 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Klein, aber fein! Von Montklamott Wenn man die anfängliche Überraschung über das kleine [6,8 x 1,3 x 10 cm] Minibuchlein verdaut hat und sich dem Inhalt widmet, entdeckt man doch sehr interessante Informationen zu einigen verschiedenen essbaren Blüten und schöne Fotos zu den einzelnen Pflanzen. Zum Schluss gibt es auch noch ein paar [wenige] Rezepte, die schmackhaft klingen [und sind]. Mein Highlight ist hier definitiv die Käsecreme mit Lavendel. Lecker!

Kurzbeschreibung: Gourmetküche und auch die hausliche Küche haben die Vielfalt und das Besondere von Blüten-Rezepten seit einigen Jahren wieder entdeckt. Tassilo Wengel beschreibt in seinem Buch die botanischen Merkmale der von ihm für die Küche empfohlenen Pflanzen - von Borretsch, Duftpelargonien, Flammenblume, über Gnaseblümchen, Holunder, Kapuzinerkresse bis zu Veilchen, Stiefmütterchen oder Zucchini. Im Rezeptteil des Büchchens schildert er die Verwendung von Blüten für Blütensirup, Blütenzucker, Blütensalz, zum Verfeinern von Butter oder als kandierte Blüten, zur Dekoration oder als Zutat in frischen Salaten, feinen Suppen, herzhaften Gerichten, wohlschmeckenden Kuchen, Desserts und Getränken. Verführen Sie Ihre Gäste und Familie mit Blüten-Crêpes, gebackenen Holunderblüten, Rosensorbet, gefüllten Zucchini-Blüten, Lavendelblütenmousse oder Lachs auf Klatschmohn.