

Dr. Oetker

GRUND KOCH BUCH

Kochen lernen Schritt für Schritt

DESSERTS



Dr. Oetker Verlag

Dr. Oetker

GRUND KOCH BUCH

Kochen lernen Schritt für Schritt

DESSERTS

VORWORT

Nur Mut – kochen Sie doch einfach mal! Vielleicht als Vorspeise Apfelpuffer mit Lachstatar oder eine leckere Minestrone? Danach ausgebackenen Fisch in Teig oder Hähnchenbrust mit Mozzarella? Es gibt so viele tolle Gerichte – probieren Sie es einfach aus.

Mit dem Dr. Oetker Grundkochbuch schaffen Sie das garantiert. Wir helfen Ihnen, von Anfang an gut kochen zu lernen. Alle Rezepte sind verständlich erklärt und mit „Schritt-für-Schritt“-Fotos illustriert. Sämtliche Rezeptzutaten werden übersichtlich abgebildet und hilfreiche Tricks machen das komplett neue Dr. Oetker Grundkochbuch zum idealen Partner für Anfänger und Koch-Profis.

Viele Informationen helfen Ihnen: von Einkaufstipps und Portionsgrößen über Herdarten und Garmethoden bis zu Küchenbegriffen und Würztipps.

Das Grundkochbuch wird durch eine exklusive Website ergänzt, für die Sie Ihren individuellen Zugangscode anfordern können*. So haben Sie die Möglichkeit sich über 30 Videos zu Rezepten und Garmethoden anzusehen, die Einkaufslistenfunktionen zu nutzen, sowie Menüvorschläge und ergänzende Küchentipps abzurufen.

Dies ist ein kapitelbezogener Ausschnitt der Gesamtversion des Grundkochbuches. Das Grundkochbuch ist in diesem eBook-Format sowohl als Gesamtversion erhältlich, als auch auszugsweise in einzelnen Kapiteln.

Weitere Informationen zum Grundkochbuch, zur exklusiven Website, zur Gratis-App und den eBooks erhalten Sie unter oetker-grundkochbuch.de.

* So erhalte ich meinen individuellen Zugangscode:
Nach dem Kauf dieses eBooks (egal ob ePub 2 oder ePub 3-Format) fordern Sie bitte den Code beim Verlag an. Leiten Sie dazu die E-Mail mit der Nachricht zur Kaufbestätigung Ihres eBook-Anbieters an knapmeier@oetker-verlag.de weiter.



DESSERTS

Das ist das große Finale jeder Mahlzeit: Warme oder kalte Nachspeisen sind ernährungstechnisch ein Phänomen, denn so satt kann man gar nicht sein, dass nicht noch ein paar kleine süße Verlockungen hineinpassen. Wer kann da schon widerstehen, denn das Auge isst gerade beim Dessert mit. Kleine Kunstwerke aus Zucker, Obst, Südfrüchten und Gelatine runden das Essen ab und verwöhnen den Körper und die Seele.