



Karin Messerli

Eischnee & Zitronensaft

Von luftig-leicht bis würzig & krokant:
Feines Gebäck fürs ganze Jahr

SEITEN 168
 ABB. Zahlreiche farbige Abbildungen
 FORMAT 16 x 23 cm, gebunden
 ISBN 978-3-85932-638-5
 PREIS CHF 39.90 / EUR 26.–



Aus dem Inhalt:
 51 Rezepte mit Varianten, ergänzt mit
 wichtigem Basic-Wissen

Traditionell
 Bräzeli, Haselnusstängeli, Palmiers

Glücksbringer
 Fortune Cookies, Sesamkugeln

Wie vom Profi
 Macarons, Duchesses, Wiener Waffel,
 Tuiles

Aus der Form
 Visitandines, Madeleines

Zum Tunken
 Biscotti, Willisauerringli

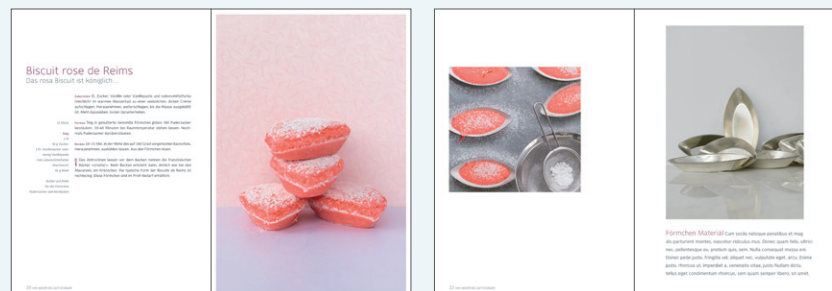
Würzig-scharf
 Mexikanische Gewürzguetsli,
 Blätterteigspiralen

Original
 Shortbread, Butter-S
 u.v.a.m.

Ofenfrische Schlemmereien

Karin Messerli arbeitet als freischaffende Autorin und Journalistin für verschiedene Zeitschriften, Zeitungen und Verlage sowie als Beraterin im kulinarischen Bereich. Sie schreibt Kochbücher, Rezepte, Texte und Konzepte; sie kauft ein, kocht, bäckt und testet, unterstützt von Frauen und Männern, die ebenso leidenschaftlich gerne essen und Neues ausprobieren wie sie. Karin Messerli lebt in Zürich.

Hans-Ruedi Rohrer arbeitet seit über 20 Jahren als freischaffender Fotograf mit Auftragsarbeiten in den Bereichen Sachfotografie und Fotoillustrationen. Dazwischen entstehen freie Arbeiten wie ein Projekt über das Naturhistorische Museum in Wien, für das er 1997 den eidgenössischen Förderpreis für angewandte Fotografie erhielt. Von 1999 bis 2007 leitete er das Fotostudio der «annabelle», zudem ist er Dozent für Fotografie an der Zürcher Hochschule der Künste.



Guetsli und Biscuits sind «in Fashion». Sie sind farbig, würzig und sehr stylish geworden. Und sie haben einen Vorteil: Die häppchengrossen Portionen werden von allen gerne gegessen. Kein Wunder, dass renommierte Confiseure ihr Guetsli-Sortiment aufstocken und alten Rezepturen neues Leben einhauchen. Frisch zubereitet, schmecken sie am besten. Genauso, wie zu Hause auch. Die rund 50 Guetsli im neuen Buch sind Rezepte für jeden Tag, jede Gelegenheit, für Nascher und Verwöhnte, Profis und Anfänger. Egal, ob der Teig mürb, gerührt, geschlagen oder blättrig ist – die einen mögen Guetsli weich und klebrig, die anderen sandig-mürb. Oder doch lieber weich und luftig? So oder so: Für alle gibt's ein oder mehrere Lieblingsguetsli. Und sie schmecken – frisch aus dem Ofen – unvergleichlich gut.



Zuletzt erschienen:

Karin Messerli
Eigelb und Puderzucker
 Klassische Weihnachtsguetsli
 ISBN 978-3-85932-624-8
 CHF 39.90 / ca. EUR 26.–