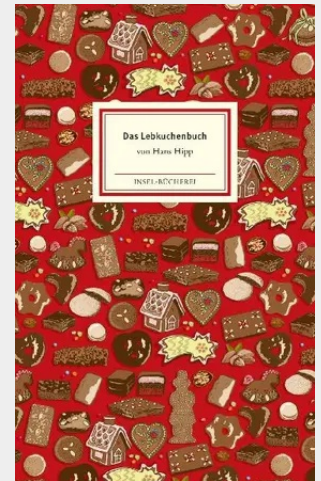


Das Lebkuchenbuch

Alles, was Sie schon immer über Lebkuchen wissen wollten. Eigentlich ist es nur ein flaches, süßes Gebäck. Und in Deutschland wurde es zunächst als Heil- und Fastenspeise in Klöstern oder 'Lebzeltereien' hergestellt. Aber die Zutaten der Lebkuchen haben es in sich: gewürzt mit Ingwer oder Zimt, mit Treibmitteln wie Pottasche oder Hirschhornsalz, verfeinert mit Nüssen und Honig, auf Oblaten gesetzt und schokoliert oder verziert mit kandierten Früchten und Mandeln. Heute kommt kein Jahrmarkt ohne Lebkuchenherzen aus, kein Weihnachtsteller ohne Printen und Pfeffernüsse. Hans Hipp, gelernter Konditor und Lebzelter, verrät im vorliegenden, reich illustrierten Buch seine Rezepte der bekanntesten Lebkuchenspezialitäten vom Elisenlebkuchen bis zum Basler Leckerli, gibt Einblick in die Geschichte seiner Handwerkskunst, erzählt von Modeln, ABC-Taferln und wie im Lebzelterhaus die Hipp-Babykost entdeckt wurde. Warenkunde und praktische Tipps sorgen dafür, dass das Backen gelingt.

Alles, was Sie schon immer über Lebkuchen wissen wollten ...Eigentlich ist es nur ein flaches, süßes Gebäck. Und in Deutschland wurde es zunächst als Heil- und Fastenspeise in Klöstern oder 'Lebzeltereien' hergestellt. Aber die Zutaten der Lebkuchen haben es in sich: gewürzt mit Ingwer oder Zimt, mit Treibmitteln wie Pottasche oder Hirschhornsalz, verfeinert mit Nüssen und Honig, auf Oblaten gesetzt und schokoliert oder verziert mit kandierten Früchten und Mandeln. Heute kommt kein Jahrmarkt ohne Lebkuchenherzen aus, kein Weihnachtsteller ohne Printen und Pfeffernüsse. Hans Hipp, gelernter Konditor und Lebzelter, verrät im vorliegenden, reich illustrierten Buch seine Rezepte der bekanntesten Lebkuchenspezialitäten vom Elisenlebkuchen bis zum Basler Leckerli, gibt Einblick in die Geschichte seiner Handwerkskunst, erzählt von Modeln, ABC-Taferln und wie im Lebzelterhaus die Hipp-Babykost entdeckt wurde. Warenkunde und praktische Tipps sorgen dafür, dass das Backen gelingt.

**16,00 €**

14,95 € (zzgl. MwSt.)

*sofort versandfertig, Lieferzeit: 1-3 Werktage***Artikelnummer:** 9783458200154**Medium:** Buch**ISBN:** 978-3-458-20015-4**Verlag:** Insel Verlag GmbH**Erscheinungstermin:** 06.09.2015**Sprache(n):** Deutsch**Auflage:** 2. Auflage 2015**Serie:** Insel-Bücherei**Produktform:** Gebunden**Gewicht:** 356 g**Seiten:** 151**Format (B x H):** 139 x 218 mm