

| | |
|-------------------------|--|
| 1. Record Nr. | UNINA9910153287703321 |
| Autore | Diener Marianne Botta |
| Titolo | Festlich kochen mit Kindern : Genussrezepte für Herbst und Winter // Marianne Botta Diener ; lektorat, Christine Klingler Luthi |
| Pubbl/distr/stampa | Zurich, [Switzerland] : , : Beobachter, , 2010 ©2010 |
| ISBN | 3-85569-638-1 |
| Descrizione fisica | 1 online resource (376 p.) |
| Collana | Ein Ratgeber aus der Beobachter-Praxis |
| Disciplina | 641.5 |
| Soggetti | Cooking Holiday cooking |
| Lingua di pubblicazione | Tedesco |
| Formato | Materiale a stampa |
| Livello bibliografico | Monografia |
| Note generali | Includes index. |
| Nota di contenuto | Cover; Kurztitel; Titel; Copyright; Inhalt; Feste Feiern, wie sie fallen; Feste Und Brauche am familientisch; Feste und Gaste; Geplant oder Spontan?; Ein Wort zum Gebrauch dieses Buches; Genuss geht vor; Guten Appetit!; Gaste Bewirten mit erfolg; Eltern in der Rolle der Gastgeber; Gut Organisiert: Plan A mit Checkliste; Auch Plan B macht spass; Feste Und Brauche; Septembermond, Erntedank, Halloween; Septembermond; Hirsch mit Rosenkohl und Marroni; Knopfli; Gefüllte Apfel; Preiselbeer-Konfiture; Erntedank; Bernerplatte mit Sauerkraut, Dorrbohnen und Schweinefleisch; Kugelbretzeli; Weinbretzeli HalloweenKurbis-Curry-Cremesuppe; Kurbis-Gnocchi; Penne-Kurbis-Gratin; Salziger Kurbiskuchen; Pumpkin Pie 42; Kindergeburtstag im herbst; Kuchen und Torten; Schokoladentorte; Crispy-Cake; Trauben-Streusel-Torte; Schwarzwaldler Kirschtorte; Advent und Samichlaus; Advent; Adventskuchen; Karamell-Bonbons; Silvias Krachmandeln; Schoggi-Dorrfruchte; Samichlaus; Luzerner Lebkuchen; Nasentropfen-Lebkuchen; Gefüllte Lebkuchen; Samichlaus-Fladen; Apfel-Birnen-Nuss-Kuchen; Zweifarbige Grittibanzen; Schinkenbutter; Orangenbutter; Lachsmousse; Weihnachtszeit - Guetzlizeit; Guetzlirezepte; Ingwertaler SpitzbubenSpitzenkekse; Baumnuss-Schoggi-Kugeln; Limetten-Doppeldecker; Knusperguetzli; Haferflocken-Leckerli; Mailanderli; Anke-Florentinerli; Vanillekipferl; Krokantwurfel; Zimtsterne; |

Mandelschnittchen; Sables; Grassins; Kaseguetzli; Sbrinzbretzeli;
Weihnachten und Silvester; Weihnachten; Fondue chinoise; Mandelreis;
Weihnachtssalat; Nusslisalat mit Ei; Rueblisalat; Marronikuchen; Birnen-
Schokoladen-Glace; Silvester; Gefüllte Pastetli; Silvester-Pastetli; Churer
Fleischtorte; Vegetarische Winterquiche; Creme brulee;
Mandarinsorbet; Pariser Zwiebelsuppe; Neujahr
Sillsallad (Schwedischer Heringsalat) Dreikönigstag und Fasnacht;
Dreikönigstag; Klassischer Dreikönigskuchen; Galette des rois;
Fasnacht; Basler Mehlsuppe; Schenkeli; Zigerkrapfen; Kochen für Gäste;
Das Herbstmenu; Apero; Baguettes mit Buttervariationen;
Krauterbutter; Baumnussbutter; Preiselbeerbutter; Mandel-Krauter-
Butter; Sesambutter; Vorspeise; Marinierte Birnen auf Bundnerfleisch;
Hauptgerichte; Gebratenes Poulet nach Forsterinnenart; Schweinsbraten
mit Champignonsauce; Cannelloni mit Pilzen und weisser Truffel;
Desserts; Ruebli-Apfel-Glace; Petits sables de Caen; Das Wintermenu;
Apero
speckgugelhupfVorspeisen; Steinpilzcreme-Suppe; Wintersalat mit
Feigen; Hauptgerichte; Roastbeef mit Morchelsauce und Kartoffelgratin;
Schweinsbraten nach Backerinnenart; Selleriescheiben in Bierteig;
Dessert; Creme Karamell; Herbstbuffet mit Quiches und Tartes; Vielfalt
ohne Grenzen; Kinder Helfen Mit; Optimal zum Vorbereiten; Tricks und
Mengen; Quiches und Tartes mit Fleisch; Hackfleisch-Torte; Kartoffel-
Wahe mit Curry-Hackfleisch; Spinat-Blatterteigtaschen; Lothringer
Zwiebelkuchen (Quiche Lorraine); Vegetarische Quiches und Tartes;
Baumnussfladen mit Roquefort; Gemusekuchen
Eierschwammchen-Kuchen
