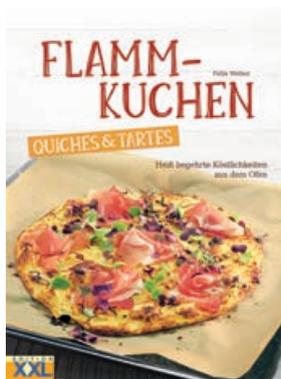


Werbe- & Presseinformation



Flammkuchen, Quiches & Tartes

Heiß begehrte Köstlichkeiten aus dem Ofen

Art.-Nr.: 829
ISBN: 978-3-89736-829-3
EAN: 9783897368293
ISBN 978-3-89736-829-3



Inhalt: 80 Seiten
Ausstattung: Hardcover
Format: 22 x 29 cm
Preis: € 7,95

EDITION XXL GmbH

Industriestraße 19
64407 Fränkisch-Crumbach

Fon: +49 (0) 61 64/50 41 – 0
Fax: +49 (0) 61 64/50 41 – 42

info@edition-xxl.de
www.edition-xxl.de

Kurztext

Flammkuchen schmecken gut, sind schnell zubereitet und sind abwechslungsreich. Das alles macht sie zu einem idealen Gericht für Gäste und Feste. Mit den süßen Varianten hat man sogar einen Nachtschick parat!

Klappentext

Zwiebel, Speckwürfel und Schmand auf einem hauchdünnen, knusprigen Boden – mehr braucht man für einen traditionellen Flammkuchen nicht.

Neben dem Klassiker aus dem Elsass gibt es die Tarte flambée, wie ihn die Franzosen nennen, in zahlreichen weiteren Varianten. Von pikant bis süß sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Auch Quiches und Tartes bringen französisches Flair auf die Tafel. Freuen Sie sich auf verführerische Rezepte und begeistern Sie mit Gerichten aus dem Ofen, bei deren Duft einem das Wasser im Munde zusammenläuft.

- Alle Rezepte mit farbigen Abbildungen und Schritt-für-Schritt-Anleitung
- Im Ratgeber erfahren Sie Wissenswertes über die knusprigen Leckerbissen
- Mit vielen Tipps, u. a. zu glutenfreien Alternativen

Inhaltsverzeichnis

- Vorwort
- Ratgeber
- Pikante Flammkuchen
Würzige Leckerbissen – verfeinert mit Speck, Zwiebeln, Peperoni und weiteren Köstlichkeiten
- Herzhaft-süße Flammkuchen
Die französischen Klassiker mit einer fruchtig-frischen Note
- Süße Flammkuchen
Dessertvarianten mit Schokolade, Marzipan, Nüssen und Obst
- Quiches & Tartes
Verführerisches aus dem Ofen – mal herzhaft, mal süß
- Rezeptregister

Innenseiten



Auslieferung über:



XXL Medien Service GmbH

Industriestraße 19
64407 Fränkisch-Crumbach

Fon: +49 (0) 61 64/50 41 – 0
Fax: +49 (0) 61 64/50 41 – 41

bestellung@xxl-medien-service.de
www.xxl-medien-service.de