

[Free and download] Schnpse und Likre: selbst gemacht

Schnpse und Likre: selbst gemacht

Von G Poggenpohl

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #370050 in BcherVerffentlicht am: 2006-02-28Abmessungen: 11.50 x .51b x 8.78l, Einband: Gebundene Ausgabe84 Seiten | File size: 79.Mb

Von G Poggenpohl : Schnpse und Likre: selbst gemacht before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schnpse und Likre: selbst gemacht:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vielfltige Rezepte zum SelbermachenVon JorokaHochprozentiges und Magenfreundliches, Aperitif oder Digestif; das gut 80-seitige Buch bietet genau 36 Anregungen fr Schnpse und Likre (wobei Exoten wie zum Beispiel Knoblauch- oder Zwiebelschnaps fehlen). Von Ananasschnaps bis Zitronenlikr ist es natrlich besonders nett, wenn man einen Teil der Zutaten selber sammeln kann, wie das beim Holunder- oder Kirschlorch recht leicht in der entsprechenden Jahreszeit zu bewerkstelligen ist. Alkoholbasis ist dann aber zugekaufter Gin, Doppelkorn (bei den meisten Rezepten), Wodka oder auch mal weier Rum. Den Likren wird der Zuckergehalt meist in Form von Kandis zugegeben.Die

meisten der Trnke mssen einige Wochen ziehen und dabei geschttelt werden (also rechtzeitig ansetzen!).Doppelseitig werden die Gebrue vorgestellt. Auf der einen Seite die Zutatenliste (mit genauen Maangaben), dann die Zubereitungsschritte bersichtlich und einfach erklrt und unter "Wussten Sie...." noch ein paar interessante oder ntzliche Informationen zu den Zutaten oder dem Gesamtprodukt.Und dann gegenber das 'Ergebnis der Mhe' in schnen Flaschen und Beidekoration prsentiert.Ausprobiert habe ich bereits: Wacholderlikr und -geist, Tannenspitzenschnaps, Schlehengeist, Kmmelschnaps und -likr, Kaffeelikr, Ingwerschnaps und -likr, Hagebuttenlikr und Basilikumschnaps.Besonders lecker wurden der Kmmellikr (wenn man grundstzlich den Geschmack von Kmmel mag eine se Neuentdeckung) und als Geheimtipp: Basilikumschnaps; da war ich anfnglich recht kritisch und vom Ergebnis sehr angetan. Gewohnungsbedrftig ist der Tannenspitzenschnaps, wobei ich dafr auch ein oder zwei Fans im Bekanntenkreis entdecken konnte. Alles eine Frage des Geschmacks!Hinweis: Beim Hagebuttenlikr sollte man die beigefgten Zitronenstcke nicht auspressen sondern nur abseihen, sonst schmeckt das Endprodukt zu sehr nach Zitrone und nicht nach Hagebutte.Fazit: Schnpse und Likre selber herzustellen muss nicht kompliziert sein. Ich war diesbezüglich absoluter Anfnger. Das Buch hat mich zu einem Fan gemacht. Sicherlich mag es ausgeklgelter Werke geben, aber fr Einsteiger rundherum empfehlenswert, nicht nur preislich. Ein animierendes Selbstmach-Buch. Ich habe bereits viele individuelle Geschenke damit kreiert.13 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kreatives TrinkenVon E. PankowVon den Rezepten bin ich wirklich begeistert und das was ich bisher ausprobiert habe, war auch einsame Spitze. Meine Gste waren beeindruckt und wollte die Adresse des Likr Herstellers haben. Einfache Handhabung mit tollem Effekt.7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super RezepteVon Thea LangeIch habe das Buch meinem Vater zu Weihnachten geschenkt. Er hat schon einige Bcher zum Thema "Schnpse". Aber wir haben festgestellt, dass in diesem Buch einige Rezepte drin sind, die in anderen Bchern nicht sind. Man hat ja oftmals mehere Bcher zum selben Thema, wo sich vieles wiederholt. Aber in diesem Buch sind wirklich etwas auergewöhnliche Schnpse. Ich fr meinen Teil kann das Buch nur weiterempfehlen.

ProduktbeschreibungSchnpse und Likre herzustellen ist nicht schwer. Mit wenigen Grundzutaten lassen sich in kurzer Zeit se, herbe, klare oder fruchtige Gaumenkitzler zubereiten. Im Gegensatz zu den im Handel erhltlichen Produkten werden keine Essenzen und Geschmacksstoffe bei der Zubereitung verwendet. Die Getrnke enthalten alle wertvollen Inhaltsstoffe, die unserer Gesundheit gut tun und unser Wohlbefinden steigern. In individuelle Flaschen abgefüllt und dekoriert, sind die guten Geister nicht nur fr den Gaumen, sondern auch fr das Auge eine Wohltat und jederzeit als Geschenk griffbereit. Brillante Fotografien geben zustzliche Anregungen und lassen die alte Tradition, die sich bis ins frhe Mittelalter zurckverfolgen lsst, wieder aufleben.

KurzbeschreibungSchnpse und Likre herzustellen ist nicht schwer. Mit wenigen Grundzutaten lassen sich in kurzer Zeit se, herbe, klare oder fruchtige Gaumenkitzler zubereiten. Im Gegensatz zu den im Handel erhltlichen Produkten werden keine Essenzen und Geschmacksstoffe bei der Zubereitung verwendet. Die Getrnke enthalten alle wertvollen Inhaltsstoffe, die unserer Gesundheit gut tun und unser Wohlbefinden steigern. In individuelle Flaschen abgefüllt und dekoriert, sind die guten Geister nicht nur fr den Gaumen, sondern auch fr das Auge eine Wohltat und jederzeit als Geschenk griffbereit. Brillante Fotografien geben zustzliche Anregungen und lassen die alte Tradition, die sich bis ins frhe Mittelalter zurckverfolgen lsst, wieder aufleben.