

[Read free] Das Kaffeehaus: Gschicht'n und 120 unwiderstehliche Originalrezepte fr Torten, Gebck und Mehlspeisen

Das Kaffeehaus: Gschicht'n und 120 unwiderstehliche Originalrezepte fr Torten, Gebck und Mehlspeisen

Von Rick Rodgers

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #334681 in BcherVerffentlicht am: 2006-07Abmessungen: 10.20 x .79b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe248 Seiten | File size: 54.Mb

Von Rick Rodgers : Das Kaffeehaus: Gschicht'n und 120 unwiderstehliche Originalrezepte fr Torten, Gebck und Mehlspeisen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Kaffeehaus: Gschicht'n und 120 unwiderstehliche Originalrezepte fr Torten, Gebck und Mehlspeisen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Von einem guten Kaffeehausgast wird erwartet, dass er Zeit mitbringtVon Helga KnigRick Rodgers stellt im vorliegenden Buch das so genannte "Kaffeehaus" vor.Darunter versteht man in sterreich ein Cafe, in dem Zeitungen, Spiele u .a. bereitgestellt werden und die Gste lnger verweilen. Kaffeehuser waren im 16. und 17. Jahrhundert zunchst im

Osmanischen Reich verbreitet und ein beliebter Ort für Unterhaltung und Spiel. Wenig später trugen Kaffeehäuser auch in Europa zur Veränderung des Sozialverhaltens bei. 1647 wurde in Venedig das erste Kaffeehaus eröffnet. Das Wiener Kaffeehaus geht auf J. Diodato zurück, dem am 17.1.1685 das Privileg erteilt wurde, das "Orientalische Getränk" zu verkaufen. Zu den ältesten europäischen Kaffeehäusern zählt neben dem "Café Procope" (1886, Paris) auch das Leipziger "Haus zum Arabischen Coffee Baum" (sicher belegt seit 1694), das seit 1999 auch das erste deutsche Kaffeemuseum beherbergt. Im 19. Jahrhundert entwickelten sich Kaffeehäuser zu wichtigen Zentren kultureller, politischer und wirtschaftlicher Kontakte (z.B. das "Roman-Café" Berlin; das "Antico Caffè Greco", Rom; das "Café de la Paux", Paris). Der Autor berichtet von der Geschichte des Kaffees und von berühmten Kaffeehäusern wie dem "Café Slavia" und dem "Stadthaus - Café" in Prag, dem "Café Dommayer" in Wien, dem "Café New York" in Budapest. Nicht jedes Lokal, in welchem man Kaffee bestellen kann, ist auch ein Kaffeehaus. In Österreichs Hauptstadt ist genau festgeschrieben, was in einem Kaffeehaus serviert werden darf und was nicht. Der Autor listet die sechs verschiedenen Kategorien der insgesamt 2635 "Kaffeelokale" in Wien auf. Das ist im Hinblick auf das Thema sehr aufschlussreich. Anhand einer kleinen Zusammenstellung aller Kaffeetränke, die in einem klassischen Wiener Kaffeehaus serviert werden, gelangt man zu einem Überblick und weiß in Zukunft, was man unter speziellen Getränken, wie etwa "Einspänner", "Franziskaner", "Kapuziner" etc. zu verstehen hat. Die Geschichte einzelner Torten, Kuchen und anderer Leckereien, die in Kaffeehäusern zum Kaffee kredenzt werden, wird thematisiert. Hochinteressant in diesem Zusammenhang ist die Geschichte der "Sachertorte", der "Dobostorte", der "Gugelhupf", des "Indianerkrapfens", der "Gerbaudschnitten", des "Kaiserschmarren" und des Reisdesserts "Trauttmannsdorff". Der Leser erhält 120 Original-Kaffeehausrezepte, welche alle von österreichischen, ungarischen und tschechischen Zuckerbäckern erdacht worden sind. Rezepte für Grundteige und Glasuren, für einfache Kuchen, wie etwa Mohnkuchen oder Rehrcken, für raffinierte Torten, wie etwa die "Sachertorte" und die "Dobostorte", für Strudel und sein Hefegebäck, wie etwa "Buchteln" und "Böhmische Quarktaschen", für Schnitten und Stckgebäck, wie etwa "Indianerkrapfen" und "Gerbaudschnitten", für Plätzchen und Krapfen, wie etwa "Ischler Trtchen", "Vanillekipferln" und "Spitzkrapfen", für "Palatschinken" und seine Omelette, für seine Nudeln und Nudeln- das köstliche Rezept für "Powideltascherln" fehlt nicht- und für Aufläufe und Puddings warten darauf am heimischen Herd zubereitet zu werden, um kleinen und großen Smulern Wohlgefühle zu bereiten. Sehr informativ ist der kleine Kaffeehausführer zum Ende des Buches. Eine Fülle exzellenter Kaffeehäuser in Wien, Budapest und Prag sind nicht nur aufgelistet, sondern auch näher beschrieben worden. Der Apfelstrudel nach einem Rezept von Wolfgang Leschütz ist übrigens unwiderstehlich und ganz einfach in der Zubereitung. Harte Manner, die seinen Güssen angeblich abhold sind, dürfen "umpunsch" trinken, (das Rezept findet man auf Seite 211) und angesäuert die alten Kaffeetanten bezirzen oder ihnen heimlich ins Hüftgold kneifen. Das sorgt im Allgemeinen für leicht hysterische Aufschreie und nimmt der heiligen Handlung des Kaffeetrinkens des preussischen Ernst. Sehr empfehlenswert. 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Oh wie schön! Originalrezepte aus der "K.u.K."- Backtradition! Von Yogi Von diesem schönen Buch war ich sofort begeistert. Man bekommt für den Grundteig alle Rezepte gut erklärt, z.B. warmer/ kalter Biskuitteig; Plunderteig; Blätterteig; Brandteig; Mrbeteig; Germteig; Strudelteig. Glasuren, Vanille- Schokoladensaucen und natürlich ein Rezept für Schlagobers (Schlagsahne) finden sie in dem Buch. Die Rezepte sind gut erklärt und fangen mit den einfachen Kuchen an: z.B. Tropfentorte; Marillenflecken; "Rehrcken"; Mohn-Gugelhupf; Bischofsbrot; Sandkuchen; Heidelbeerroulade; Mohnkuchen; usw. Es folgen dann die raffinierten Torten: Linzertorte; Punschtorte; Sachertorte; Orangentorte; spanische Windtorte; Panamatorte; Dobostorte; usw. Wer kennt ihn nicht den Wiener Apfelstrudel? Kirschstrudel, Milchrahmstrudel, Tortenstrudel und Birnenstrudel sind bei uns nicht so bekannt. Das leckere Hefegebäck, z.B. Briochstriezel; Böhmische Quarktaschen; Buchteln; Kipferln; Nusschnecken; Germzweckchenflecken lassen einen träumen. Apfel im Schlafrock; Beerenschmausschnitten; Schaumrollen; Indianerkrapfen und die Kardinalschnitten, sollte man auch probieren. Es finden sich noch Schokoladenbüsserln, Husaren, Vanillekipferln, Faschingskrapfen als kleine Versuchung. Bis dann der Palatschinken, der Kaiserschmarren und die seinen Omlette, die seinen Kndeln und der Reisauflauf mit Kirschen uns weiter in Versuchung führen. In einem Kaffeehausbuch dürfen natürlich Rezepte zu heißen und kalten Getränken nicht fehlen! Dort findet man einen Kaffee Maria Theresia; einen Rumpunsch; heiße Schokolade mit Schlagobers usw. Eine kleine Übersicht über die Kaffeebezeichnungen rundet das Bild ab. In dem Buch findet man noch ein Glossar über Backzutaten und Hilfsmittel und einen kleinen Kaffeehausführer mit Öffnungszeiten und Telefonnummern. Fazit: Preis / Leistung sehr gut. Tolles Buch mit schönen Kaffeehausbildern und 120 fast unwiderstehlichen Rezepten... 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hunger Von Rainer S. Bei der Lektüre von diesem Buch strahlt nur eines absolut: Der Gedanke an die Waage!! Hier bekommt man Hunger auf Kuchen und Süsses und weiß: Nach dem nächsten Besuch in Wien passen die Klamotten erst mal wieder nicht

Kurzbeschreibung Eine Hommage an die K.u.K. Kaffeehauskultur und die berühmtesten Zuckerbäcker in Wien, Prag und Budapest. Mit Kurzporträts der beliebten Kaffeehäuser, samt Adressen und Öffnungszeiten und natürlich 120

unwiderstehlichen Originalrezepten.