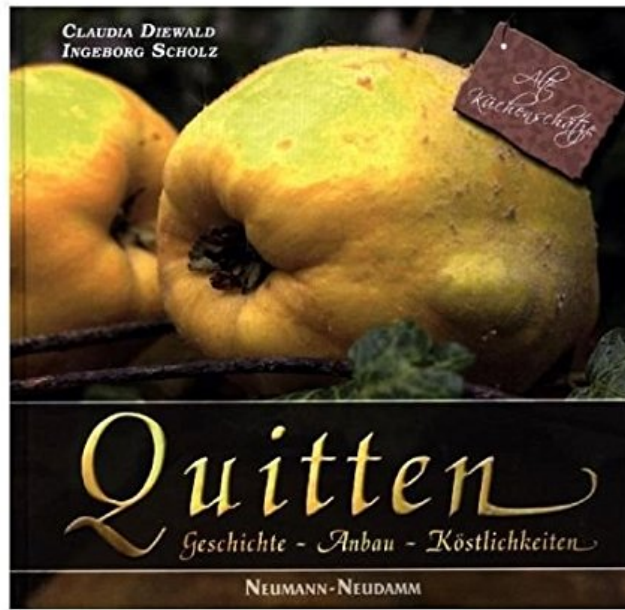




## Quitten: Geschichte - Anbau - Kstlichkeiten

Von *Claudia Diewald, Ingeborg Scholz*  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #622617 in BcherVerffentlicht am: 2010-12-01Abmessungen: 8.58 x .51b x 8.15l, Einband: Gebundene Ausgabe95 Seiten | File size: 45.Mb

**Von Claudia Diewald, Ingeborg Scholz : Quitten: Geschichte - Anbau - Kstlichkeiten** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Quitten: Geschichte - Anbau - Kstlichkeiten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wurden die Rezepte je getestet?Von SkipperBislang habe ich nur ein Rezept ausprobiert. Den "Saftigen Quittenkuchen" von Seite 81. Doch beim Zubereiten stellte ich fest, dass das Rezept vlliger Schwachsinn ist:- Die Quitten soll man mit einer Tasse Wasser (ich nahm eine kleine Kaffeetasse) in ca. 15 Minuten weichkochen. Nach gut 5 Minuten waren meine Quitten schon butterweich. Nach 15 Minuten htte ich sie nur noch wegwerfen knnen.- Die Streusel, die zugleich als Teig fr den Boden dienen, werden aus Mehl, Butter und gemahlene Mandeln gemacht. Zucker ist nicht vorgesehen. Und so schmeckt es dann auch... miserabel. Wer bitte macht Streusel denn ohne Zucker?- Das Quitten-Kochwasser (wie schon erwht nahm ich eine kleine Kaffeetasse, da im Rezept nur pauschal von "einer Tasse" gesprochen wird) wird aufgefangen und mit Quark, Eigelb usw. gemischt. Daraus entsteht eine wssrige Masse, die definitiv nicht zur Herstellung eines Quarkkuchens geeignet ist, geschweige denn sich mit den Frchten belegen lsst.- Die flssige Pampe kommt dann in die mit dem Streuselteig ausgelegte Springform, die bezglich ihres Durchmessers jedoch nicht nher definiert wird.Ich habe an dieser Stelle abgebrochen und mich gergert, dass ich so stur nach Rezept vorgegangen bin, obwohl ich es htte besser wissen mssen.Vielleicht ist dies das einzige vllig unbrauchbare Rezept in diesem Buch und ich habe es prompt erwischt, aber einen positiven Eindruck hinterlsst dies definitiv nicht.4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Was sind eigentlich Quitten und wie schmecken die?Von wildkochDiese Frage stellte ich mir als Meine Gromutter mir ein Glas Quittenmarmelade in die Hand drckte.Nichts

ahnend war die Marmelade auf dem Toast und meine Augen strahlten. Kurzerhand bestellte ich mir dieses Buch. Echt tolle Aufmachung. Es wird viel drumherum erzählt über Anbau und Geschichte der Quitte. Durchaus interessant und tolle Art ein Kochbuch zu gestalten. Kulinarisches Highlight sind die kandierten Quitten. Ich habe diese am Wochenende ein paar Gästen serviert und alle waren sehr begeistert. Die Rezepte sind einfach nachzukochen und auch für Anfänger geeignet. Danke für dieses Meisterwerk. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lecker, lecker... Von Elisabeth Griesch Ich wusste nicht was ich mit den vielen Quitten in unserem Garten anfangen soll, und immer nur Marmelade kochen fand ich irgendwie langweilig! Dieses Buch finde ich toll da auch über verschiedene Arten und Herkünfte geschrieben wird! Das Buch ist sehr verständlich geschrieben, die Rezepte sind für Jedermann nachzumachen! Ich würde es jedem empfehlen der aus der Natur genießen möchte! Die Zusammenstellung von klassischen und modernen Rezepten finde ich einfach klasse! Ich bekomme immer mehr Lust die Vorratskammer zu füllen! Die Bilder sind sehr anregend und machen eine riesen Lust die Rezepte nachzumachen! Na dann Leute, auf auf, schnell kaufen, lesen und ausprobieren, es lohnt sich garantiert!

**Kurzbeschreibung** Sie ist gelb und sieht zum Anbeugen lecker aus, doch schmecken tut sie überhaupt nicht. Doch bereits zu biblischen Zeiten ist diese Kulturpflanze erwähnt und im Mittelalter war sie bereits in ganz Europa verbreitet. Dass man aus dieser inzwischen wieder in Mode gekommenen Frucht doch jede Menge Leckerer machen kann, zeigt die Autorin in diesem bislang einzigartigen Buch über die Quitte. Mit großem Rezeptteil.