

Pull-apart-Breads - Zupfbrote süß & herzhaft

Monkey Bread, Fingerbrot, Faltenbrot und mehr

Zupfbrot deluxe



- Zupfen statt schneiden: der neue Trend aus den USA für Partys, zum Grillen oder einfach so für zwischendurch
- Gefaltet, gerollt, gefüllt oder gewickelt: dank Struktur das Brot ganz einfach ohne Besteck portionieren
- Unkompliziert und unfassbar lecker: 46 herzhaft und süße Rezepte rund um Monkey Bread, Fingerbrot, Faltenbrot, Crack Bread & Co.

Zupfbrot - Pull-apart-Bread - ist der neue Trend auf Partys, zum Grillen oder einfach so für zwischendurch. Die Formen sind ebenso vielfältig wie die Namen, aber egal ob Monkey Bread, Fingerbrot, Faltenbrot oder Schneckenbrot: Sie können jedes Brot aufgrund seiner Struktur ohne Besteck portionsweise abzupfen. Gemacht sind Zupfbrote stets aus frisch zubereitetem Hefeteig. Der ist mal süß, mal herzhaft gefüllt, geschichtet, gefaltet oder gewickelt und wird anschließend goldgelb im Ofen gebacken. Das Ergebnis sind herrlich saftige und zarte Hefebrote oder -kuchen mit unwiderstehlicher Füllung. Und wenn es ganz besonders schnell gehen soll, pimpen Sie ein fertiges Brot mit leckeren herzhaften Füllungen zum Crack Bread. Das Ergebnis? Traumhaft! Die Zubereitung? Kinderleicht. Der Aufwand? Minimal. So schnell machen Sie aus einem einfachen Brot Partyfood vom Feinsten - und das absolut gelingsicher. Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein!

Zielgruppe:

Partypeople, Gastgeber, Neugierige, die offen für Trends sind, Studenten, Besitzer/innen von Thermomix, Kitchen Aid & Co.

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
gebunden, mit zahlreichen farbigen Abbildungen
112 Seiten, Format 21 x 24 cm
ISBN: 978-3-625-17829-3
7,99 EURO