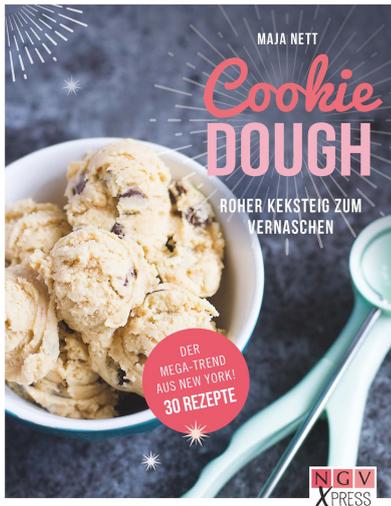


Cookie Dough

Roher Keksteig zum Vernaschen

Der Mega-Trend aus New York: roher Keksteig zum Löffeln



- Alle Rezepte ohne Ei für Genuss ohne Reue
- Schnell, einfach und unfassbar lecker: Cookie Dough ist in aller Munde
- Pur, als Zutat in kleinen Leckereien oder statt Creme auf Kuchen und Gebäck: 30 Rezepte sorgen für Sternstunden im Cookie-Dough-Universum

"Mama, darf ich die Schüssel ausschlecken?" Wer hat das als Kind beim Kuchenbacken nicht gefragt? Und heute? Brauchen wir kein O.K. mehr, sondern rühren uns so viel Keksteig an, wie wir möchten! Roher Keksteig zum Naschen: Der Mega-Trend aus New York schlägt auch bei uns hohe Wellen in der Rührschüssel. Entweder in diversen Geschmacksrichtungen pur zum Löffeln, als raffinierte Zutat in kleinen Leckereien oder als köstliche Füllung oder cremiger Belag auf großem oder kleinem Gebäck - in diesem Buch haben Sie die Wahl zwischen 30 superleckeren Rezepten. Mit White Chocolate Macadamia Cookie Dough kann unser Tag nur gut werden. Salted Caramel Cookie Dough hört sich so verlockend an, wie er schmeckt. Ein Cookie Dough Coconut Milkshake sorgt nachmittags für Furore, mit den Cookie Dough Macarons oder dem Chocolate Chip Cookie Dough Cheesecake funkeln im Cookie-Dough-Universum fantastische Sternstunden! Backen Sie noch oder naschen Sie schon?

Autoreninfo:

Maja Nett, Jahrgang 1984, ist leidenschaftliche Foodbloggerin und lebt seit über 10 Jahren in Köln. Neben der Veröffentlichung von kreativen Rezepten schreibt sie außerdem kulinarische Reiseberichte und verfasst umfangreiche Kochbuch-Rezensionen für ihren Blog "moey's kitchen". Aus ihrer Wochenserie "Müsli der Woche" entstand ihr erstes eigenes Kochbuch "What's for Breakfast? Müsli!".

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

64 Seiten, Format EPUB

ISBN: 978-3-8155-5415-9

2,99 EURO