Essen und Mehr

Ich lade dich recht herzlich ein, bei **Deinem Fest** der Gast zu sein.

Was wird gefeiert wirst du fragen, na gut, dann werde ich's dir sagen: **Dein gutes Essen,** nun ist es raus; gefeiert wird bei Dir zu Haus.

Hier findest Du Rezepte und Tips die ich, jetzt auch zum Teil mit Tupperware Produkten, oder schon seit meiner Ausbildung immer wieder gerne benutzt habe, und nun endlich mal aufschreibe und Dir gerne gebe. Über ein Feedback freue ich mich sehr.

Auch wenn es bei den neuen Rezepten den Eindruck vermittelt. Ich bin kein Bäcker.



Habe hier mal einen Link der meine Erfahrung beim KüchenTreff aufzeigt. Jeder kann dann seiner Erfahrungen selber machen. —> http://ddws.de/kueche

MfG D. Düvel dduevel (at) ddws.de

Neue Rezepte:

Gericht:	Info:	Erstelldatum:		
Roggen-Dinkelbrot "Bax im Holz"	im Holzrahmen gebacken	25.12.2021		
Sauerteig-Brot wie vom Bäcker	ohne Hefe dadurch sehr bekömmlich	30.10.2021		
Sauerteig-Roggen Brot	ohne Hefe nur mit Sauerteig; 100% Roggenvollkorn-Mehl	1.10.2021		
Weizen-Sauerteig Laugenbrötchen	erster Versuch eines Laugengebäcks	6.5.2021		
Roggen-Mischbrot	mit Kastanien- und Emmervollkornmehl	13.4.2021		
Piede Türkisches Fladenbrot	erster Versuch eines Faldenbrotes	28.3.2021		
Kastenweisbrot	für die Website	17.3.2021		

^{*}TW = Tupperware, *DO = Dutch Oven, *TM = Termomix (TM31)

Getränke

Winterdrinks heiße Getränke für den Winter	div. Rezepte	spanisch mal	Kaffee hot and cool	
Cocktails einiges um Spirituosen und mehr				

Speisen / Essen

Suppen:	Eintopf international und Vorzugsweise aus dem Dutch Oven	nicht nur auf		Süd-Afrikanisches vom Feuer eine eigene Rubrik da es so vielseitig und interessant ist:	CrossOver etwas Ungewöhnliches neu interpretiert
Fisch und Meeresfrüchte die haben es in sich	Für's Grillen & BBQ nicht nur Soßen, Rups und Marinaden	die nicht	Sonstiges Indisch, Pesto, Tex- Mex und vieles mehr	Dessert nicht nur etwas zum Abschluß	Eis und Halbgefrorenes

Kochen mit Tupperware

Gewürze

... und deren Mischungen, Soßen und weitere Grundrezepte

Brot, Baguette, Toast, Buns, Gebäck usw ...:

	Brote: Brötchen Ke	ebäck und	Kuchani I	Burger Buns / Hotdog Brötchen		Pagal	Pizza	sonst	ige	
brote:	Ke Protei Brotchen	ekse	Kuchen:	Hotdog	Brötchen	Bagel	Teig	Teig	je	

^{**}ASG**, Anstellgut (Sauerteig auf Roggenbasis)

Aufstriche und **Dips:**

... nicht nur Süßes und Pikantes für Brote und Snacks

Mengen Kalkulation

Festliche Menüs

Festliche Menüs

https://www.ddws.de/ Printed on 23.10.2025 08:49

Tips

Tips die ich nicht vergessen sollt

-- Dekoration

Impressum



Wenn Du noch Fragen und Anregungen für mich hast. Dann melde Dich bitte per E-Mail bei mir!

Noch mal ein Tip



... und mal etwas in gelb.

zurück

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/start?rev=1640602146

Last update: **25.03.2022 18:16**

