Ausgabe 03, November 2009

**DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH**

# Cookies aus aller Welt - Get ready for Christmas!

## Inhalt

Willkommen bei Genussmeile 3.....1
Vorweihnachten, meine Jahreszeit.....2
REZEPT: Schoko-Orangen-Punsch.....3
REZEPT: Süße Weihnachtshäuschen...4
REZEPT: Verschneite Gugelhüpfe.....5
REZEPT: Andreas Bratäpfel.....6
Gewinnen: die süße Box.....7
Aus dem Männergarten.....7
REZEPT: Sour Cherry Choc Cookies.....8
REZEPT: Chewy Lemon Chai Cookies.9
REZEPT: Cherry Choc Meringues.....10
REZEPT: Hazelnut Choc Biscotti.....11
Tipps zum Shoppen & Schenken.....12
Mein Kochbuch: Genussvoll um die Welt - Veranstaltungen, News .....13
Fotokunst zum Kaufen & Bestellen...14
Genussvoll um die Welt: Insider-Tipps von LeserInnen und Autorin.....14
Vorschau.....14

## Willkommen bei Genussmeile 3!

Der 12. ist Genusstag! Mittlerweile zum dritten Mal erscheint nun die GENUSSMEILE, der monatliche Newsletter für Kulinarik & Reisen aus dem Facettenreich! Diesmal in einer besonders umfangreichen Ausgabe, die meine englischen Freundinnen angesichts der Fülle von ganzen acht Rezepten wohl als „bumper edition“ bezeichnen würden.

Diesmal konzentriert sich die GENUSSMEILE auf eine Jahreszeit: Vorweihnachten! Wenn es draußen grau, kalt und stürmisch ist, schlage ich meine sprichwörtlichen Zelte vor dem Backrohr auf, was unter anderem für herrlich warme Füße sorgt.

Doch nicht nur das, denn die kleinen Köstlichkeiten finden immer großen Anklang. Daher habe ich für diese Ausgabe der GENUSSMEILE meine Lieblingskeksrezepte aus aller Welt zusammengetragen, von zitronigen Keksen mit Asia-Feeling bis hin zu den leckersten Schokokeksen, die ich kenne. Dazu gebe ich einige meiner heimischen Lieblingsrezepte preis, damit auch der Advent bestimmt genussvoll wird!

Neu in dieser Ausgabe sind (Seite 14) auch die ersten Tipps von LeserInnen!

Gemütliche Stunden vor dem Backrohr sowie beim Lesen und Nachkochen wünscht

*Andrea*

# Vorweihnachten, die vielleicht beste Jahreszeit in Österreich

**Auch, wenn es in unseren Gefilden anders als in Neuseeland leider nicht heißt: „Summer is coming, get ready for Christmas“, spricht einiges für diese Jahreszeit. Tatsächlich war einer der Gründe, warum wir 2008 unsere Weltreise nicht bereits im November oder Dezember, sondern erst im Jänner angetreten haben, die Vorweihnachtszeit. Diese hätte ich unmöglich aus einem größenmäßig doch etwas beschränkten Rucksack bestreiten können.**

**Denn so sehr ich es auch hasse, bereits im Oktober mit Lametta, Christbaumschmuck und Weihnachtsmusik behelligt zu werden, so gern vertreibe ich mir kalte Tage mit dem Ausprobieren neuer Kreationen. Erst nach Weihnachten bin ich bereit für wärmere Gefilde und Urlaubsfeeling, doch dazu gibt es ja jetzt das Reisekochbuch sowie die Vorratspackung Sommerfeeling. A propos: Für Mürbteigkekse mit Urlaubsflair braucht man im Wesentlichen nur besondere Keksausstecher, die wie die australischen Tiere auf dem Cover das kleine Fernweh zu stillen vermögen. Segelboote, Fische und andere Sommerboten sind auch bei uns erhältlich.**

# Ein herrlicher Punsch - die perfekte Einstimmung zum Keksbacken

**In einer Keksausgabe der GENUSSMEILE darf auch mein Lieblingsrezept für einen Punsch keinesfalls fehlen. Die herrliche Mischung aus Schoko und Orange ist nämlich die beste Einstimmung auf eine Backorgie. Mit Freundinnen getrunken wird er zum gemütserhellenden Ersatz für Bellini, Prosecco und andere Aperitive.**

## ZUTATEN

**Für 4-6 Gläser**

1 l Orangen-Tee
1 Tafel Orangenschokolade
Saft von 5 Orangen
0,2 l Orangenlikör
Zucker nach Geschmack
Zum Servieren
Schlagobers, Zimt, geriebene Schokolade

## ZUBEREITUNG

Tee zubereiten. Schokolade zerbrechen und im heißen Tee aufrühren. Die restlichen Zutaten zugeben.

Punsch in Gläser füllen, mit Schlagobers und einer Prise Zimt verzieren und etwas Schokolade darüber reiben!

**Tipp:** Besonders gut passen dazu die Orange Chocolate Chip Cookies von Seite 207 meines Kochbuchs. Aber auch die Sour Cherry Chocolate Cookies von Seite 8 dieser GENUSSMEILE schmecken köstlich dazu!

# Zuckersüße Weihnachtshäuschen

**Diese süßen Häuschen sind der ideale Zeitvertreib für graue Wintertage. Außerdem eignen sie sich hervorragend als Mitbringsel oder Tischdeko für weihnachtliche Zusammenkünfte! Beim Hausbau mit Kindern kann man auch Smarties und Mini-Smarties, bunte Streusel und natürlich Gummibärchen verwenden!**

## ZUTATEN

**Für 10-20 Häuschen**

Für die Häuschen
1 Eiklar
250 g Staubzucker
1 EL Zitronensaft
30-60 Butterkekse

Für die Deko
Marzipanfiguren
Zuckerperlen, Zuckerkonfetti etc.

## ZUBEREITUNG

Zunächst Eiklar und Zucker zu einem ganz festen Schnee schlagen. Zitronensaft unterrühren.

Ein Butterkeks auf ein Backpapier legen und mit einem kleinen Löffel auf die Längskanten Zuckerguss auftragen. Die Längskanten von zwei weiteren Keksen mit Zuckerguss bestreichen. Diese so auf das Grundkeks aufsetzen, dass ein Dachgiebel entsteht.

Alle Stoßkanten nun von außen mit mehr Zuckerguss verschmieren und Zuckerguss seitlich hinunterlaufen lassen.

Dekoelemente in den noch feuchten Zuckerguss streuen oder setzen. Fest werden lassen.

**Tipp:** Zum Verschenken auf einen festen Karton setzen und in Zellophan einpacken!

# Verschneite beerenstarke Gugelhüpfe

**Seit ich entdeckt habe, dass Gugelhüpfe 1. sehr saftig und 2. sehr fruchtig sein können und 3. auch dekoratives Potenzial für kreative Küchengeister aufweisen, kann auch ich mich für sie erwärmen. In der Vorweihnachtszeit finde ich diese verschneiten Gugelhüpfe besonders nett! Sie eignen sich auch sehr gut als Platzkartenhalter fürs Weihnachtsdinner.**

## ZUTATEN

**Für 8-10 Stück (mittelgroß)**

100 g Staubzucker
125 g Butter
Einige Tropfen Vanillearoma
1 Pkg. Vanillezucker
2 große Eier
150 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
2 Handvoll TK-Himbeeren (oder auch 60 g getrocknete Sauerkirschen eingelegt in 2 EL Rum)
150 ml Naturjoghurt (1%)

Für den Schneeüberzug

1 Eiklar
250 g Staubzucker
1 EL Zitronensaft

Für die Deko

Zuckerperlen, Zuckerkonfetti etc.

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Zucker in eine Schüssel sieben und mit der zimmerwarmen Butter schaumig rühren. Vanillearoma und Vanillezucker unterrühren. Dotter einrühren. Eiklar in einem separaten Gefäß auffangen. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Buttermasse rühren. TK-Himbeeren und Joghurt unterrühren.

Eiklar in einem zweiten Gefäß zu einem festen Schnee schlagen. Schnee unter die Buttermasse heben. Teig in die Förmchen füllen. Mini-Mini-Förmchen 8-10 Minuten backen, mittlere Förmchen 15-20 Minuten. Die ausgekühlten Gugelhüpfe mit einem Schnee aus Eiklar, Staubzucker und Zitronensaft verzieren. Zuckerperlen in den noch weichen Schnee streuen. Gugelhüpfe eventuell mit etwas Himbeersauce genießen!

**Tipp:** Bei Verwendung von Trockenfrüchten statt der TK-Himbeeren die getrockneten Kirschen hacken und in eine Schale geben. Mit dem Rum übergießen und bis zur Verwendung darin ziehen lassen. Kirschen mit dem Rum zur Teigmasse geben.

# Andreas legendäre Bratäpfel

**Mehrjährige Experimente mit Bratäpfeln haben zu diesem Rezept geführt, das mit Biskotten, Cranberries und Rum eine feine Füllung parat hält. Dazu etwas Vanillesauce und der Winter kann kommen! Aber auch hausgemachtes Zimteis passt ganz hervorragend und ergibt einen feinen Kontrast.**

## ZUTATEN

**Für 4 Personen**

5 Biskotten
1 EL Rum
2-3 EL Orangensaft
1 Spritzer Zitronensaft
2 EL geriebene Nüsse
Etwas Zimt
1 Handvoll getrocknete Cranberries
4 säuerliche Äpfel
Etwas Honig
Etwas Butter
Zum Servieren
Schlagobers, Vanillesauce oder Vanille- oder Zimteis

## ZUBEREITUNG

Biskotten in kleine Stücke brechen und mit Rum, Orangen- und Zitronensaft anfeuchten. Geriebene Nüsse und Cranberries untermischen und mit Zimt abschmecken. Gut vermischen und stehen lassen. Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

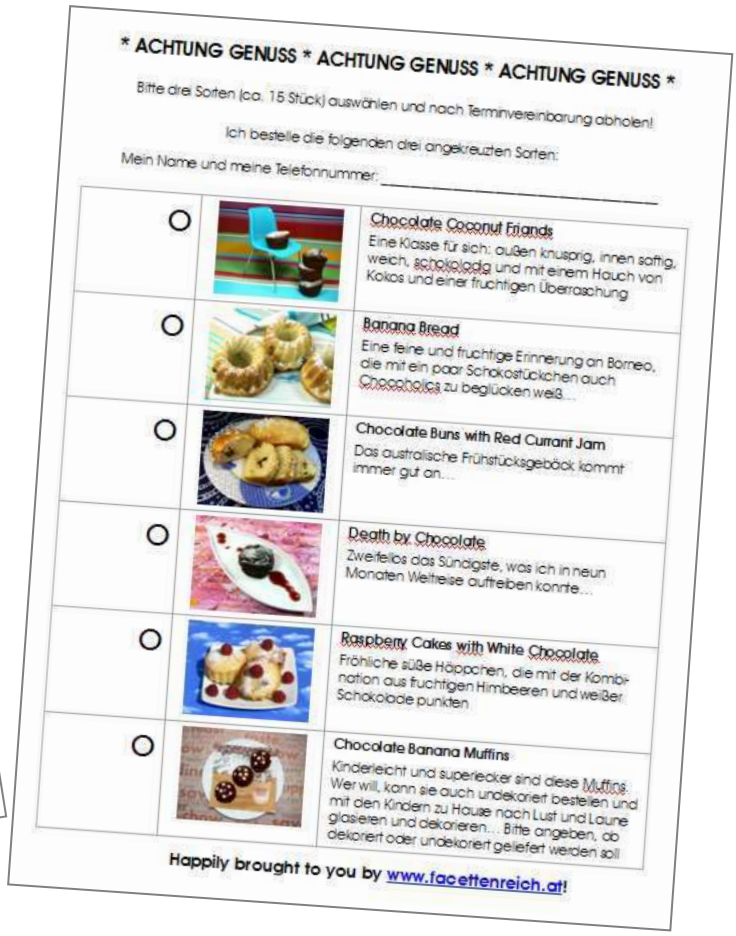
Von den Äpfeln die Deckel abschneiden, Kerngehäuse ausstechen und die Schale der Äpfel mehrmals von oben nach unten einritzen.

Äpfel in ein ofenfestes Geschirr setzen und Masse in die Öffnungen füllen. Mit Honig beträufeln. Apfeldeckel aufsetzen. Butterflöckchen darüber verteilen. Geschirr mit Alufolie bedecken und Äpfel ca. 30-45 Minuten im Backrohr braten.

In der Zwischenzeit Schlagobers schlagen oder Vanillesauce zubereiten. Bratäpfel mit Schlagobers, Vanillesauce oder Eiscreme servieren.

# Neugierig auf den Gewinn der süßen Box?

**Aufmerksame LeserInnen der GENUSSMEILE wissen es schon: in jeder Ausgabe der GENUSSMEILE versteckt sich in einem Foto ein Fehler. Die ersten drei LeserInnen, die fünf der eingebauten Fehler gefunden haben, gewinnen eine süße Box. Aufgrund der vielen Anfragen, was sich dahinter und darin verbirgt, gibt es hier erste Informationen. Dann heißt es nur: Mail mit einem Hinweis auf die fünf Fehler einsenden und hoffen, dass Ihr unter den ersten drei EinsenderInnen seid! Die GewinnerInnen bekommen unten stehenden Gutschein, in dem sie ihre Lieblingssorten auswählen und bestellen können. In zwei Ausgaben ist es soweit ...**



* ACHTUNG GENUSS * ACHTUNG GENUSS * ACHTUNG GENUSS *

Bitte drei Sorten (ca. 15 Stück) auswählen und nach Terminvereinbarung abholen!

Ich bestelle die folgenden drei angekreuzten Sorten:

Mein Name und meine Telefonnummer: _____

| | | |
|---|---|---|
| ○ | | **Chocolate Coconut Friands**<br>Eine Klasse für sich: außen knusprig, innen saftig, weich, schokoladig und mit einem Hauch von Kokos und einer fruchtigen Überraschung |
| ○ | | **Banana Bread**<br>Eine feine und fruchtige Erinnerung an Borneo, die mit ein paar Schokostückchen auch Choccholics zu beglücken weiß... |
| ○ | | **Chocolate Buns with Red Currant Jam**<br>Das australische Frühstücksgebäck kommt immer gut an... |
| ○ | | **Death by Chocolate**<br>Zweifellos das Sündigste, was ich in neun Monaten Weltreise auftreiben konnte... |
| ○ | | **Raspberry Cakes with White Chocolate**<br>Fröhliche süße Häppchen, die mit der Kombination aus fruchtigen Himbeeren und weißer Schokolade punkten |
| ○ | | **Chocolate Banana Muffins**<br>Kinderleicht und superlecker sind diese Muffins. Wer will, kann sie auch undekoriert bestellen und mit den Kindern zu Hause nach Lust und Laune glasieren und dekorieren... Bitte angeben, ob dekoriert oder undekoriert geliefert werden soll |

Happily brought to you by www.facettenreich.at!

## Aus dem Männergarten*

**Max meldet:** Weihnachten und insbesondere Vorweihnachten kann für Männer eine anstrengende Zeit sein. Nicht nur, dass frau nun die beste Ausrede für sehr ausgedehnte Einkaufstouren hat, will auch noch alles perfekt dekoriert sein. Und nicht jede beschäftigt sich so still mit der Deko, wie diese junge Dame noch vor wenigen Jahren!

*** Männergarten, der:** Eine Ein- oder Vorrichtung ähnlich dem Kindergarten für die Kleinen, die im englischsprachigen Ausland auch als „Bench for bored husbands“ bezeichnet wird und häufig in Form von Kaffeehäusern und Bierlokalen in Erscheinung tritt.

# Sour Cherry Chocolate Cookies

**In Australien werden in Backwaren häufig auch getrocknete Kirschen verwendet, so musste ich zu meiner Freude feststellen. Diese Sorte von „Christmas in July Cookies“ finde ich daher besonders gut, denn mit Schokolade und etwas Fruchtigem vereinen sie „the best of both worlds“ Übrigens: Mehr Informationen über den interessanten Brauch, auf der Südhalbkugel Christmas in July zu feiern, gibt es in meinem Kochbuch auf Seite 206/207.**

## ZUTATEN

**Für 30-40 Stück**

70 g Bitterschokolade (70%)
75 g getrocknete Kirschen
130 g Butter
110 g Kristallzucker
75 g brauner Zucker
1 Ei
150 g Mehl
50 g Kakaopulver
½ TL Backpulver

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 160 Grad vorheizen.

Schokolade hacken. Kirschen grob hacken.

In einer Schüssel Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Ei unterrühren. Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver versieben und unterheben. Schokolade und Kirschen unterheben.

Teig ca. 3 cm breit und hoch auf Backpapier aufstreichen und daraus eine Rolle formen. Fingerdicke Scheiben abschneiden, mit der Schnittkante auf das Backpapier setzen und ein bisschen flachdrücken, sodass runde Cookies entstehen.

Etwa 10-12 Minuten backen.

# Chewy Chai Lemon Cookies

**„Chewy“ - ein nettes Wort für köstliche Plätzchen, die beim Kauen alle ihr Aromen entfalten: einen Hauch von Chai, der ein bisschen an die Teeplantagen der Cameron Highlands in Malaysia erinnert, und den zarten Geschmack von Zitronen, der einen zumindest geschmacklich in tropische Gefilde versetzt. Mit Zitronenguss und ein paar Zuckerperlen verziert und in Zellophansäckchen verpackt, werden daraus auch gleich kleine Kunstwerke zum Verschenken!**

## ZUTATEN

**Für 30-40 Stück**

Für die Kekse
100 g Butter
50 g brauner Zucker
1 kleiner Dotter
1 EL Zitronenzeste
3 Beutel Chai-Tee
150 g Mehl
6 EL Zitronensaft

Für den Guss
100 g Staubzucker
3 TL Zitronensaft

Zum Verzieren
Zuckerperlen

## ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Butter, Zucker und Dotter mit den Knethaken verrühren. Zitronenzeste zugeben. Teebeutel aufschneiden und den Tee mit dem Mehl verrühren und unter die Mischung heben. Zitronensaft unterrühren. Teig 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Teig ca. 3 cm breit und hoch auf Backpapier aufstreichen und daraus eine Rolle formen. Fingerdicke Scheiben abschneiden, mit der Schnittkante auf das Backpapier setzen und flachdrücken, sodass runde Cookies entstehen. Ca. 8 Minuten backen. Die Kekse dürfen dabei nicht zu fest werden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guss Staubzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Klecksweise auf die ausgekühlten Kekse auftragen und nach Lust und Laune mit Zuckerperlen verzieren.

# Cherry Chocolate Chip Meringues

**Das ultimative Erlebnis in punkto Flaumigkeit sind diese feinen Meringues mit getrockneten Kirschen und Schokostückchen. Sie erinnern an Australien, wo Meringues in jeder Form, ob im Kuchen, auf dem Kuchen oder als kleine süße Häppchen, besonders beliebt sind.**

## ZUTATEN

**Für 30-40 Stück**

50 g getrocknete Kirschen
50 g Bitterschokoloade
1 Eiweiß
2 Prisen Natron
45 g Staubzucker
1 Prise Bittermandelaroma

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 130 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Kirschen und Schokolade fein hacken. In einer großen Schüssel Eiweiß und Natron mit dem Mixer zu einem dicken Schnee schlagen. Zucker sukzessive zugeben und weiterschlagen, bis der Schnee glänzende Spitzen bildet.

Mit einem Löffel vorsichtig das Bittermandelaroma sowie die Kirschen und die Schokolade unterrühren.

Teig mit einem kleinen Löffel häufchenweise auf das Backpapier setzen. 45-60 Minuten backen, bis die Meringues trocken und fest und innen fast, aber nicht ganz trocken sind. Zum Testen ein Meringue auseinanderbrechen. Wenn sie fertig gebacken sind, auskühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen. Dieses dazu eventuell umstülpen, um die Meringues besser ablösen zu können.

# Hazelnut Chocolate Biscotti

**Diese Biscotti sind so gut, dass ich sogar in Kauf nehme, etwas geschmolzene Schokolade auf die Tastatur zu schmieren, während ich ein noch warmes Stück esse und das Rezept gleichzeitig eintippe. Echt umwerfend, auch schon nach dem ersten Backgang!**

## ZUTATEN

**Für 30 Scheiben**

50 g Haselnüsse
70 g Orangenschokolade
120 g Staubzucker
2 Eier
210 g Mehl
1 TL Backpulver

**Tipp:** Biscotti heißt übrigens „zweimal gebacken“, wobei diese leckere Kreation schon nach dem ersten Backgang unwiderstehlich schmeckt!

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Haselnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech aufstreuen und ca. 10 Minuten rösten. Herausnehmen und in ein Geschirrtuch geben und die Schalen abrubbeln. Die Nüsse in eine Plastiktüte geben und diese auf ein Schneidbrett legen. Mit dem Fleischhammer klein hacken.

Schokolade hacken. Zucker und Eier in einer großen Schüssel mit dem Mixer verrühren. Mehl und Backpulver sowie Haselnüsse und Schokolade unterrühren. Eine Hälfte des Teigs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und eine etwa 6 cm dicke und 25 cm lange Rolle aufstreichen. Leicht flach drücken.

20-25 Minuten goldbraun backen. 20 Minuten am Backblech abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer diagonal in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und flach auflegen. Die Enden nicht verwenden, sondern einfach gleich verkosten. Backrohr auf 130 Grad vorheizen. Biscotti 10-15 Minuten backen, bis sie knusprig und trocken sind.

# Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen

**In dieser vorweihnachtlichen Sonderausgabe gibt es ganz spezielle Tipps zum vorweihnachtlichen Shoppen & Schenken, Reisen und Lesen.**

## REISEN

**London in der Vorweihnachtszeit,** www.viewlondon.co.uk
Meine Lieblingsstadt in der Vorweihnachtszeit ist London: Es weihnachtet sehr, und das nicht nur auf den Straßen, sondern auch in den Läden - und die Ausreden für reichliches Shoppen sind besser denn je …

**Graz im Advent,**
www.graztourismus.at
Besonders angetan hat es mir die Eiskrippe im Landhaus in der Herrengasse. Höchst faszinierend, wie sich diese Skultpuren auch in einem warmen Winter wie dem letzten halten! Falls man doch kalte Finger bekommt, hält man sich am besten an einen Maronistand; die „Kestn“ sind in der Steiermark nämlich besonders gut!

## SHOPPEN & SCHENKEN

**„Graz, ich komme!“ heißt immer auch: „Frankowitsch, ich komme!“,** www.frankowitsch.at
Wenn man eigens für die Eiskrippe nach Graz ausfliegt, sollte man auch mein neu entdecktes Lieblingsgeschäft nicht auslassen: Im oberen Stockwerk der Konditorei Frankowitsch finden sich nämlich tolle Geschenkartikel aus dem fast unerschöpflichen Bereich der kulinarischen Hardware.

## ESSEN

A propos Graz: Das beste Gyros in Pita außerhalb von Griechenland gibt es am Hauptplatz von Graz an einer Art Würstelbude. Flauschiges Gyros mitten im Weihnachtstrubel: Das alleine ist einen Ausflug wert!

## LESEN

**Claire Freedman & Gail Yerrill: The Magic of Christmas - Weihnachten im Mäuseland**
Die ursüß gezeichneten Mäuse feiern Weihnachten und gehen der schwierigen Frage nach: „What is the magic of Christmas?“

Für alle, die es - so wie ich - auch nicht genau wissen, verrate ich die Antwort: „The magic is love, little mouse!“ Mittlerweile auch auf Deutsch erhältlich!

## LESEN & DEKORIEREN

**Kerstin Heß: Wenn Gäste kommen**
Dieses Buch steckt voller Dekoideen, insbesondere auch für die Weihnachtszeit. Sehr inspirierend!

# Mein Kochbuch: Genussvoll um die Welt

**Seit einigen Wochen ist mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt - Ein Reisekochbuch für alle Sinne“ nun auch im Buchhandel zu finden. Doch nicht nur meine Partygäste waren sehr angetan davon, sondern auch die Vertreter: Deshalb wurden nun für ausgewählte Buchhandlungen noch eigene Werbeplakate gedruckt.**

### Das Kochbuch

Wer Lust hat auf Rezepte aus aller Welt, sollte einen Blick in mein Kochbuch werfen. Es enthält kulinarische Fundstücke aus Südostasien, Australien, Fidschi, Hawaii und den USA. Diese werden ergänzt durch Fotos, amüsante Geschichten zu Land und Leuten, Tipps für passende Bücher sowie unterhaltsame Auszüge aus unserem Reise-Blog.

### Was kürzlich geschah

Das Highlight der letzten Wochen war zweifellos die große Kochbuchparty bei mir zu Hause. 70 Gäste kamen, kosteten und kauften - und sparten nicht mit Lob an den Gastgebern, den Kostproben und dem Kochbuch und empfahlen es bereits eifrig weiter! Wer viele neue nette Menschen kennen lernen will, der schreibe ein Buch ;-)

Ein großes Danke auch an dieser Stelle noch einmal den unermüdlichen Helferleins! Am Herd: Max; an den Tabletts: Evelyn & Micky; hinter der Kamera und vor dem Büchertisch: Renate; an der Musik, über den Dingen und manchmal unter dem Tisch: Shorty; an der Tür und an der Bar: Gerhard; und an der Abwasch: Lore!

Außerdem hatte ich die Gelegenheit, meine erste Ausstellung zu gestalten! Bei der Veranstaltungsreihe **Women Talk Business®** mit gut besetzter Podiumsdiskussion war ich diesmal die im Foyer der RZB ausstellende Künstlerin! Meine Fotokunst gibt es übrigens auch zum Bestellen - sogar mit eigenen Fotos! Mehr dazu auf Seite 14.

Beim englischsprachigen Women‘s Career Network (WCN) in Wien verkaufte ich beim November-Meeting wieder einige Bücher. Auch auf den Websites meiner Partner ***Kotányi*** und ***Coco Tours*** bin ich bereits mit Buch und Rezepten vertreten: www.kotanyi.com und www.coco-tours.at.

### Die nächsten Veranstaltungen

Am Freitag, 13.11.2009 findet Ihr mich von 16 bis 17 Uhr auf der ***BUCH WIEN 09*** am Stand von STYRIA. Auch Kostproben und mein fast schon alt bewährter Signierstift dürfen nicht fehlen.

### Sommer aus dem Vorratsschrank

Wer sich nicht mit dem Kochbuch zufrieden geben möchte, kann auf eine ganze Vorratspackung Sommerfeeling setzen! Diese enthält 300 Seiten Urlaubsflair zum Nachkochen sowie 20 dag Reiselust aus der Kekswerkstatt. Das Set gibt es zu einem besonders günstigen Preis und den ganzen November lang auch auf www. diestadtspionin.at zu gewinnen! Mitglieder der VIP Club Philatelie haben die exklusive Möglichkeit, Buch, Kekse und Magnetlesezeichen zu einem Sonderpreis zu erwerben!

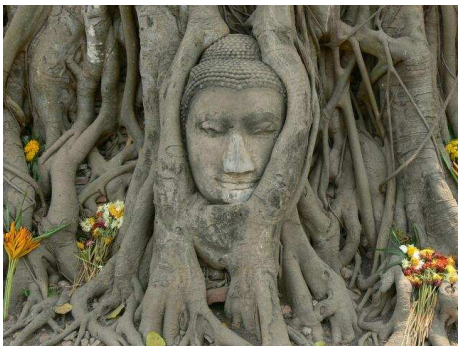
### *WIENERIN kocht*: Andreas Hawaii-Rezepte zum Nachlesen

Am 21. November erscheint in *WIENERIN kocht* ein mehrseitiger Abdruck aus meinem Buch mit Aloha-Flair für alle LeserInnen! Man darf gespannt sein ...

### Ideen zum Herunterladen

Wer an grauen Wintertagen eine kleine Flucht aus dem Alltag antreten möchte, bekommt von mir Starthilfe. Ich habe Tipps und Menüs zusammengestellt, wie man 24 Stunden in Asien, Australien, den USA und in der Pazifikregion - und doch zu Hause - verbringen kann. Jetzt von www.facettenreich.at/kulinarik/kochbuch herunterladen!

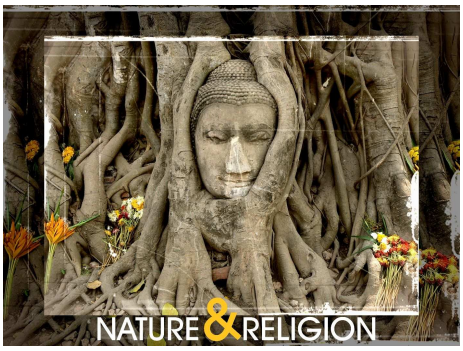
# NEU: Fotokunst zum Kaufen und Bestellen



**Auf vielfache Anfrage gibt es meine Fotokunst nun nicht nur zum Kaufen, sondern auch zum Bestellen. Aus Euren Fotos mache ich auf Bestellung gerne Fotokunst auf Leinwand, aufkaschiert auf Kunststoff oder Alu oder Hochglanzfotos.**

Besonders großen Anklang fanden bisher die Schwarz-Weiß-Plots mit kolorierten Elementen sowie die Sepia-Fotos, die teilweise ebenfalls durch einzelne Farbelemente aufgepeppt werden.

Gut zu wissen: oft sind es nicht die augenscheinlich „besten“ Fotos, die als Kunstfotos besonders gut zur Wirkung kommen. Alle Details auf Anfrage! Weitere Beispiele auf www.facettenreich.at/fotokunst.




# Genussvoll um die Welt - Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

**Die GENUSSMEILE bietet für KochbuchbesitzerInnen Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte. Auch LeserInnen kommen mit ihren Anregungen zu Wort. So kann man die Rezepte immer neu abwandeln!**

Wenn es um Weihnachtskekse geht, ist das Rezept für die Orange Chocolate Chip Cookies von Seite 207 besonders vielseitig. Man kann den feinen Orangengeschmack beispielsweise durch gehackte, getrocknete Kirschen abrunden, durch Pekannüsse verfeinern oder etwas Schoko-Knuspermüsli in den Teig mengen!

Für die fruchtigen Scrolls von Seite 35 empfiehlt mein liebes Tantchen Plunderteig aus dem Kühlregal statt dem Blätterteig als schnelle Variante für die fruchtigen Schnecken. Ich habe diesen Tipp gleich befolgt und muss ihr Recht geben!

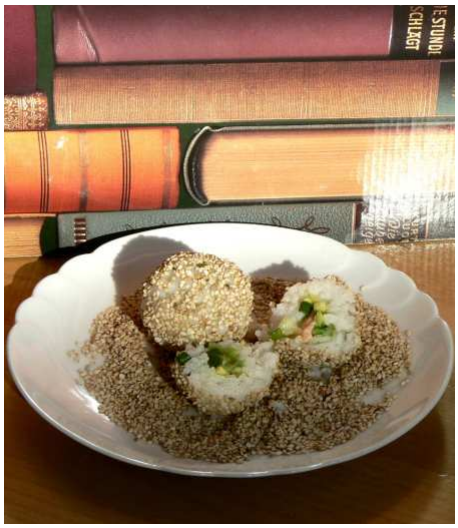
Die Spinach & Goat‘s Cheese Muffins von Seite 65 wiederum können laut Chantal wie folgt variiert werden: Gorgonzola & Preiselbeeren sowie Camembert & Apfel. Danke für alle Vorschläge!

# In der nächsten GENUSSMEILE: Asiatische Tapas & andere Partysnacks

**Die nächste GENUSSMEILE bringt am 12. Dezember einen Hauch von Feierstimmung ins Haus - sei es für Silvester oder die Faschingszeit.**

Rechtzeitig für die Feier- und Partytage bringen diese asiatischen Tapas nicht nur Sommerflair ins Haus, sondern auch viele Ideen für Snacks und Häppchen für allerlei Feten!

Fingerfood vom Feinsten, ohne tagelang in der Küche stehen zu müssen, begeistert sicherlich Gäste und Gastgeber!



**IMPRESSUM**

Herausgeberin: Andrea Farthofer
www.facettenreich.at

**KONTAKT & BUCHBESTELLUNG**

Web: andreaf@facettenreich.at
Tel.: +43-1-26 42 290

**PREISSTAFFEL**

Weiterhin gibt es bei Abnahme großer Stückzahlen sommerfrische Preisstaffeln für Buch und das Set!