Ausgabe 51, November 2013

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Zuckersüße Geschenke aus der Pariser Küche

Inhalt

REZEPT: Schoko-Orangen-Biscotti 2
REZEPT: Mini-Mitbringsel-Meringues.3
REZEPT: Blutorangengelee.....4
REZEPT: Spekulatius-Nutella-Likör.....5
REZEPT: Spekulatiuscreme mit weißer Schokolade.....6
REZEPT: Karamellcreme mit Meersalz7
REZEPT: Spekulatiuscreme mit Milchschokolade.....8
REZEPT: Apfelstrudelzucker.....9
REZEPT: Bratapfelmarmelade.....10
REZEPT: Marmorierte Schokocreme.11
REZEPT: Nougat-Eiskonfekt.....12
Weitere kulinarische Geschenke.....13
Adventideen zum Nachbasteln.....14
111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN: Grätzeltipps & Gustostückerl.....18
Über 111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN20

Der weihnachtliche Ohlala-Faktor: Zum Verschenken fast zu süß!

Wenn man ein Stück Paris verschenken könnte, was wäre das? Diese Frage ist mir während meines Paris-Besuchs oft durch den Kopf gegangen. Schließlich habe ich mich für eine Auswahl von elf zuckersüßen Geschenkideen entschieden, die sich gut vorbereiten lassen, superlecker und gut haltbar sind.

So bleibt noch Zeit, um die Verpackung liebevoll zu dekorieren und die kulinarischen Kunstwerke richtig in Szene zu setzen. Neben den aktuellen Rezeptideen gibt es in dieser GENUSSMEILE für alle, die nicht genug vom Geschenkekochen bekommen können, auch Tipps für weitere kulinarische Geschenke aus dem Facettenreich.

Ergänzend stelle ich auch ab Seite 14 Anregungen zum Nachbasteln vor, ob Verpackung für eure kulinarischen Geschenke, Adventtütchen, selbst genähte Gutscheinhüllen oder Weihnachtskarten. Bevor Ihr euch jetzt über eure Schätze und Vorräte hermacht oder mit dem Schreiben der Einkaufslisten beginnt, wünsche ich euch eine wunderbare Vorweihnachtszeit und viel Spaß beim Zubereiten der köstlichen Geschenke!

Andrea

Liebst du schon oder liest du noch?
www.wirliebenwien.at

Biscotti au chocolat et à l'orange avec du pralin – Schoko-Orangen-Biscotti mit Krokant

Diese Schoko-Biscotti sind ein wunderbares Mitbringsel und eine leckere Knabberei!

ZUTATEN

Für 20 Stück

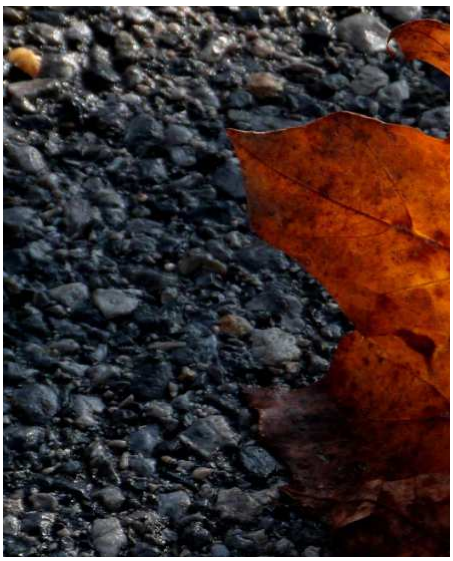
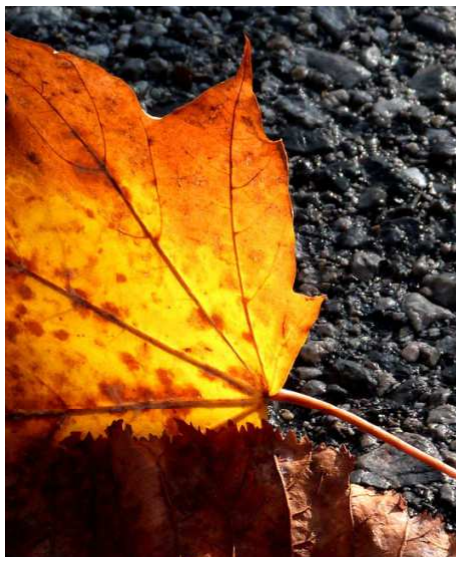
Für das Krokant (pralin)
50 g Haselnüsse im Ganzen, geschält
50 g Mandeln im Ganzen
100 g Zucker

Für den Teig
100 g Staubzucker
1 Ei
125 g Mehl
1 TL Backpulver
25 g dunkle Schokolade
1-2 TL Orangenzeste
Etwas Orangenaroma (Phiole)
1-2 TL frisch gepresster Orangensaft

ZUBEREITUNG

Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Zucker zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze den Zucker schmelzen. Nüsse und Mandeln darin wenden, bis sie mit dem Zucker überzogen und karamellisiert sind. Masse auf ein Backpapier streichen und auskühlen lassen. In einem Häcksler relativ grob hacken.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker und Ei in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren. Schokolade bei geringer Hitze schmelzen und gemeinsam mit der Orangenzeste und dem Orangenaroma unterrühren. Mit Orangensaft abschmecken, wobei die Konsistenz nicht zu dünn werden darf, da der Teig beim Backen sonst zerläuft. Teig mit dem Löffel der Länge nach auf das Backpapier streichen. Mit etwas vom Krokant bestreuen und etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Backrohr auf 150 Grad herunterschalten. Biscotti mit einem Wellenschliffmesser in dünne Streifen schneiden, auf die Schnittfläche legen und weitere 25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und genießen.

Marmorierte Mini-Mitbringsel-Meringues

Ein unkompliziertes und hübsches Mitbringsel sind bunte Mini-Meringues. In hübsche kleine Dosen verpackt kommen sie immer gut an.

ZUTATEN

Für 2 Gläser

2 Eiklar
110 g Staubzucker
Etwas Lebensmittelfarbe nach Wahl (Pulversäckchen aus der Apotheke)
Zum Bestreuen eventuell etwas Krokant oder fein geriebene Spekulatius

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 100 Grad vorheizen (keinesfalls mehr!). Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle herrichten.

Zucker in eine Rührschüssel sieben. In einer zweiten Schüssel den Schnee zu einem steifen Schnee schlagen. Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen, bis eine glänzende Masse entsteht. Masse halbieren und einen Teil mit einer Prise Farbe einfärben. Abwechselnd die beiden Farben in den Spritzbeutel füllen.

Blutorangengelee mit Cointreau und eingelegten Pfirsichspalten

Wenn mich einmal der herbstliche Einkochwahn gepackt hat, gibt es oft kein Halten mehr. Bei dieser Kreation mit dem fruchtigen Geschmack von Orangen und Cointreau auch nicht nötig...

ZUTATEN

Für 2 Gläser

150 ml Blutorangensaft
30 ml Cointreau
Saft von einer Zitrone
100 g Gelierzucker 1:2
200 g Dosenpfirsiche

ZUBEREITUNG

Orangensaft, Cointreau, Zitronensaft und Gelierzucker in einem Topf verrühren. Langsam aufkochen und 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis eine Gelierprobe ergibt, dass das Gelee fast fertig ist.

Dosenpfirsiche in Spalten schneiden und zugeben. Masse noch einmal aufkochen lassen und dann in die vorbereiteten Gläser füllen.

Spekulatiuslikör, manche nennen ihn auch Nutellalikör

Oh. My. Goooodness. Von diesem Likör kann man einfach nie genug bekommen. Der feine Spekulatius-Nutella-Geschmack ist einfach ein Traum!

ZUTATEN

Für circa 500 ml Lilör

250 ml Schlagobers
150 ml Wodka
3 TL Lebkuchen-/ Spekulatiusgewürz
3-4 EL Nutella
50 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

Schlagobers leicht aufschlagen.

In einem zweiten Gefäß alle anderen Zutaten gut glatt rühren.

Gut mit dem Schlagobers verrühren.

In Fläschchen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Crème de spéculoos avec chocolat blanc – Spekulatiuscreme mit weißer Schokolade

Spekulatiuswunder Nummer 1: Eine feine Creme mit dem unvergleichlichen Geschmack von Spekulatius gepaart mit weißer Schokolade!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

150 g Spekulatius
90 g weiße Schokolade
60 g Honig
30 g brauner Zucker
100 ml Milch
50 ml Pflanzenöl
Etwas Zimt

ZUBEREITUNG

Spekulatius im Häcksler möglichst fein hacken. Schokolade hacken und zugeben.

In einem kleinen Topf Honig, Zucker und Milch erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auf die Spekulatius-Schokolade-Mischung gießen und alles gut verrühren. Öl zugeben und rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Mit etwas Zimt abschmecken.

In Gläschen abfüllen.

Tipp: Wenn man diese Creme als Geschenk zubereitet, sind selbst gemachte Baiserlöffel eine hübsche Ergänzung!

Crème caramel salé – Karamellcreme mit einem Hauch Meersalz

Diese köstliche Karamellcreme braucht lediglich ein ganz klein wenig Geduld. Mit Krokant serviert finde ich sie besonders gut!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

200 g Zucker
80 g Btter
40 g Mascarpone
1 TL Meersalz

ZUBEREITUNG

Zucker in eine beschichtete Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze ohne Umrühren schmelzen und leicht karamellisieren lassen.

Butter stückchenweise zugeben und gut einrühren, bis sie geschmolzen ist. Meersalz zugeben. Zuletzt den Mascarpone einrühren. Von dabei entstehenden Klümpchen nicht irritieren lassen, einfach ein bisschen mehr erwärmen und rühren, rühren, rühren.

Sobald eine homogene Masse entstanden ist, mit Meersalz abschmecken und in die Gläser abfüllen.

Crème de spéculoos avec chocolat – Spekulatiuscreme mit Milchschokolade

Spekulatiuswunder Nummer 2: Die wunderbare Spekulatiuscreme mit Milchschokolade hat jetzt sonntags ihren großen Auftritt neben Croissants!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

150 g Spekulatius
90 g Milchschokolade
60 g Honig
30 g brauner Zucker
100 ml Milch
50 ml Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

Spekulatius im Häcksler möglichst fein hacken. Schokolade hacken und zugeben.

In einem kleinen Topf Honig, Zucker und Milch erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auf die Spekulatius-Schokolade-Mischung gießen und alles gut verrühren. Öl zugeben und rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

In Gläschen abfüllen.

.

Der unwiderstehliche Apfelstrudelzucker

Welch wunderbares Konzept: Man braut eine herrlich vorweihnachtliche Apfelsaftmischung, lässt diese dann trocknen und zerreibt sie dann zu feinstem Zucker!

ZUTATEN

Für 20 EL Zucker

50 ml naturtrüber Apfelsaft
1 Sternanis
2 Kardamomkapseln
3 Gewürznelken
Mark von einer Vanilleschote
1 TL Zimt
250 g Zucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Topf gut verrühren und aufkochen. Unter gelegentlichem Umrühren 8-10 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen, bis die Konsistenz dickflüssig ist. Wer es nicht so intensiv will, nimmt Sternanis, Kardamomkapseln und Gewürznelken jetzt heraus. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und darauf erkalten und fest werden lassen. (Je nach Feuchtigkeit der Masse kann dies auch 1-2 Tage dauern.) In Stücke brechen und im Häcksler fein zermahlen. In einem luftdichten Gefäß aufbewahren und für Tee oder Joghurt- oder Topfendesserts mischen. Auch auf Crumbles oder Schlagobers in heißen Winterdrinks köstlich!

Tipp: Als Variation kann man statt Apfelsaft auch Cranberry- oder Johannisbeersaft verwenden und diesen mit braunem Zucker ansetzen. Soll der Zucker rötlich werden, roten Saft mit weißem Zucker mischen.

Verzückende Bratapfelmarmelade mit Mandeln, Cranberries & Amaretto

Winter-Feeling zum Aufstreichen, das ist mal eine geniale Idee! Wer von Bratäpfeln nicht genug bekommen kann, ist bei dieser Marmelade richtig. So kann man das Winter-Feeling vorkochen und konservieren.

ZUTATEN

Für 2 Gläser

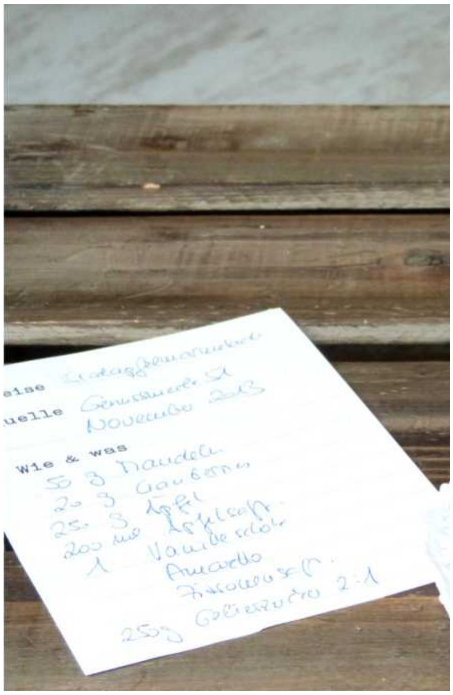
50 g Mandeln
250 g Äpfel
1 Vanilleschote
200 ml Apfelsaft
25 g getrocknete Cranberries
250 g Gelierzucker 2:1
1 Schuss Amaretto
Etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Mandeln trocken rösten und grob hacken. Äpfel schälen, putzen und fein schneiden und in einen großen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen und Mark herauskratzen. Mark und Schote zu den Äpfeln geben. Mit dem Apfelsaft aufkochen, bis die Äpfel weich sind.

Kurz vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab pürieren. Cranberries, gehackte Mandeln und Gelierzucker zugeben und 5-10 Minuten köcheln. Mit Amaretto und Zitronensaft abschmecken.

In Gläser füllen und diese fest verschließen. Superlecker zu Palatschinken, Gugelhupf, aber auch als Zutat für diverse Schichtspeisen und Trifles!



Crème de deux chocolats – Marmorierte Schokocreme

Von diesen Schokocremes kann man nie genug bekommen. Und weil wir uns nicht einigen können, welche besser ist, gibt es immer zweifärbige Töpfchen Hochgenuss.

ZUTATEN

Für 2 Gläschen

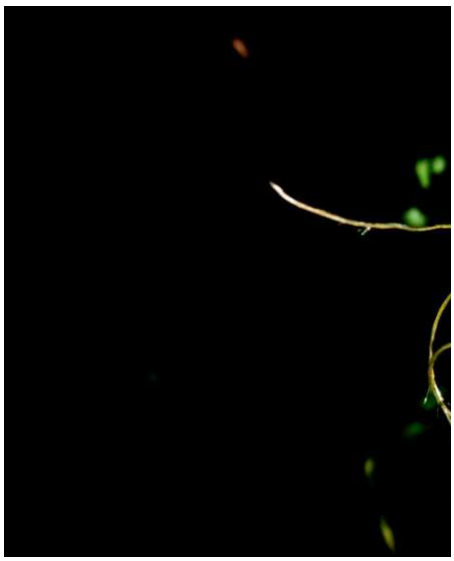
100 g Schlagobers
50 g Butter
20 g Kokosfett
100 g weiße Kuvertüre
50 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g Vollmilch-Kuvertüre
1 Schuss Cointreau

ZUBEREITUNG

Im ersten Topf eine Hälfte des Schlagobers mit der Hälfte der Butter und der Hälfte des Kokosfetts aufkochen. Weiße Kuvertüre hacken und gut einrühren.

Im zweiten Topf das restliche Schlagobers mit der restlichen Butter und dem restlichen Kokosfett aufkochen. Die beiden anderen Kuvertüren hacken und gut einrühren. Mit Cointreau abschmecken.

Beide Massen im Kühlschrank kurz fest werden lassen. Dann schichtweise in Gläschen einfüllen.



Zart schmelzendes Nougat-Eiskonfekt

Oooh, wie die auf der Zunge zergehen! Hausgemacht, liebevoll in Aluhütchen gespritzt und noch liebevoller dekoriert sind diese Nougatpralinen ein traumhaftes Mitbringsel!

ZUTATEN

Für 20-30 Stück

50 g Nougat (schnittfest)
50 g Zartbitterschokolade
100 g Schlagobers
1-2 EL Amaretto

Außerdem

20-30 Alu-Konfekthütchen oder Spitztütchen
1 Spritzsack
1 Sterntülle (11 oder 13 cm)

ZUBEREITUNG

Nougat und Schokolade in Stücke schneiden.

Schlagobers in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und Nougat und Schokolade einrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Mit Amaretto oder Cointreau abschmecken.

In ein hohes Gefäß gießen und im Kühlschrank ein paar Stunden fest werden lassen. Mit dem Mixer 20 Sekunden aufschlagen und mit Spritzsack und Sterntülle in die Förmchen dressieren. Mit Zuckerperlen und essbarem Goldflitter dekorieren und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Statt Amaretto schmeckt auch Cointreau sehr gut!

Weitere himmlische Geschenke mit französischer Note

Ach, was freue ich mich immer auf den November, wenn ich beginne, an den kulinarischen Überraschungen für liebe Menschen zu tüfteln! Hier sind noch ein paar Anregungen, deren Rezepte Ihr auf www.facettenreich.at > Kulinarik > Rezeptindex findet. Viel Spaß!

Orangen-Cointreau-Chutney

Ananas-Rum-Chutney

Pflaumen-Nuss-Chutney

Pralin-Krokant

Himbeer-Schoko-Dip

Kumquats in Sirup

Heiße Schokolade am Stiel

Kandierte Orangen

Mendiants

Adventideen zum Nachbasteln aus dem Facettenreich

Braucht noch jemand Ideen für Verpackungen für Adventüberraschungen oder kulinarische Mitbringsel? Hier kommen ein paar facettenreiche Anregungen…

Mini-Milchkartons für kleine kulinarische (oder andere) Geschenke

Diese Mini-Milchkartons sind mithilfe von Stanzen gefertigt und können nach Belieben verziert und natürlich gefüllt werden.

Besonders gut eignen sie sich für kleine Double Chocolate Cranberry Cookies, nussige Mürbteiglöffel oder ein Tütchen Apfelstrudelzucker.

Die Anleitung mit Links zu den Rezepten findet Ihr auf www.facettenreich.at -> Blog. Diese Idee etwa läuft unter dem Namen „Der Weihnachtswahn, Teil 8“, der in Anbetracht von Teil 8 eigentlich eher „Der endlos scheinende Weihnachtswahn“ hätte heißen müssen.

Adventideen zum Nachbasteln (Fortsetzung)

Post für Dich! Vintage-Minitütchen für kleine Adventbotschaften

Unter dem Titel „Post für Dich“ eignen sich diese Mini-Tütchen für kleine Botschaften, und das natürlich nicht nur im Advent. Sie können mit fast allem, was man so zuhause hat, beklebt werden, von Tortenspitzen und Borten über Papierreste und dekorative Washi-Tapes. Dazu ein paar Stempel, Aufkleber und Perlen und fertig sind die hübschen Tütchen.

Man kann sie lochen und an einen dekorativen Ast hängen, mit kleinen Magneten auf einem senkrecht angebrachten Vorhangseil befestigen oder in einer großen Schale hübsch arrangieren.

Die Anleitung findet Ihr auf www.facettenreich.at -> Blog. Diese Idee läuft unter dem viel versprechenden Namen „Der gar nicht mehr so kleine Weihnachtswahn, Teil 6“.

Geschenkideen zum Nachbasteln

Selbst genähte Papiertüten für kleine und vor allem „schlanke“ Geschenke, Briefe und Gutscheine

Diese Tüten aus etwas festerem Papier sind schnell genäht. Man kann sie oben offen lassen oder aber mit einer umschlagähnlichen Flappe versehen. Dann kommen noch ein paar Dekoelemente drauf: Im ersten Fall habe ich aus mehreren in der Mitte gefalteten und Rücken an Rücken zusammengeklebten Kreisen eine kleine Weihnachtskugel gebastelt und für die große einen Papierkreis bestempelt und diesen für einen 3D-Effekt mit Abstands-Pads angebracht.

Der Fantasie sind hier fast keine Grenzen gesetzt. Im zweiten Beispiel habe ich Bortenreste verarbeitet und im dritten Beispiel habe ich nicht nur Stempel verwendet, sondern auch eine tortenförmige „Zündholzschachtel“ mit ausziehbarem Fach verziert und aufgeklebt. Darin kann man etwa Mini-Meringues verstecken.

Die Anleitung findet Ihr auf www.facettenreich.at -> Blog. Diese Idee trägt den Namen „Der kleine Weihnachtswahn, Teil 4“.

Geschenkideen zum Nachbasteln (Fortsetzung)

Hübsche und fröhliche Weihnachtskarten

Ihr wisst ja vielleicht, dass wir im Sommer fleißig renoviert haben. Dabei landeten zahlreiche Farbkarten aus diversen Baumärkten in unserem Besitz. Und diese waren einfach viel zu schön, um einfach entsorgt zu werden. Was lag näher, als sie zu Weihnachtskarten zu verarbeiten?

Auch hier kann man der Fantasie freien Lauf lassen, die Farben der Karten geben die Farbskala vor. Für meine Karten habe ich zusätzlich zu den Farbkarten noch Bortenreste und Perlen verwendet und mit ein paar Stanzen hübsche Motive, wie Weihnachtskugeln, -bäume oder Sterne ausgestanzt. Passende Deko-Briefmarken für die Umschläge sind dabei auch gleich entstanden.

Die Anleitung findet Ihr auf www.facettenreich.at -> Blog. Diese Idee war in diesem Jahr mein erstes Weihnachtsprojekt und trägt den Namen „Der kleine Weihnachtswahn, Teil 1“.

111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN: Grätzeltipps & Gustostückerl

Grätzeltipp Nr. 3: Die kleine Theobaldgasse

Die Mahü, förmlich Mariahilfer Straße genannt, kennt wahrscheinlich jeder, der schon mal in Wien war. Aus gutem Grund, wie man Grund 72 – Weil die Mahü wieder was hermacht in „111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN" entnehmen kann.

Die Theobaldgasse ist eine kleine Seitengasse der unteren Mariahilfer Straße, die sich in den letzten paar Jahren einen Namen gemacht hat. Eine Handvoll Geschäfte und Lokale locken Insider an, die einen Sinn für Schönes, Ausgefallenes oder Retro haben.

SHOPPEN & GENIESSEN

Wer ausgefallene und exotische Geschenke von klein wie Schals und Schalen bis riesengroß wie Stehlampen oder Tische benötigt, sollte unbedingt bei **Habari** vorbeischauen. Im Erdgeschoß sowie im sehr naturbelassenen Keller (Stichwort Ziegelgewölbe, Sandboden) findet man traumhafte Stücke fern von 08 und 15.

■ **Habari**
Theobaldgasse 16

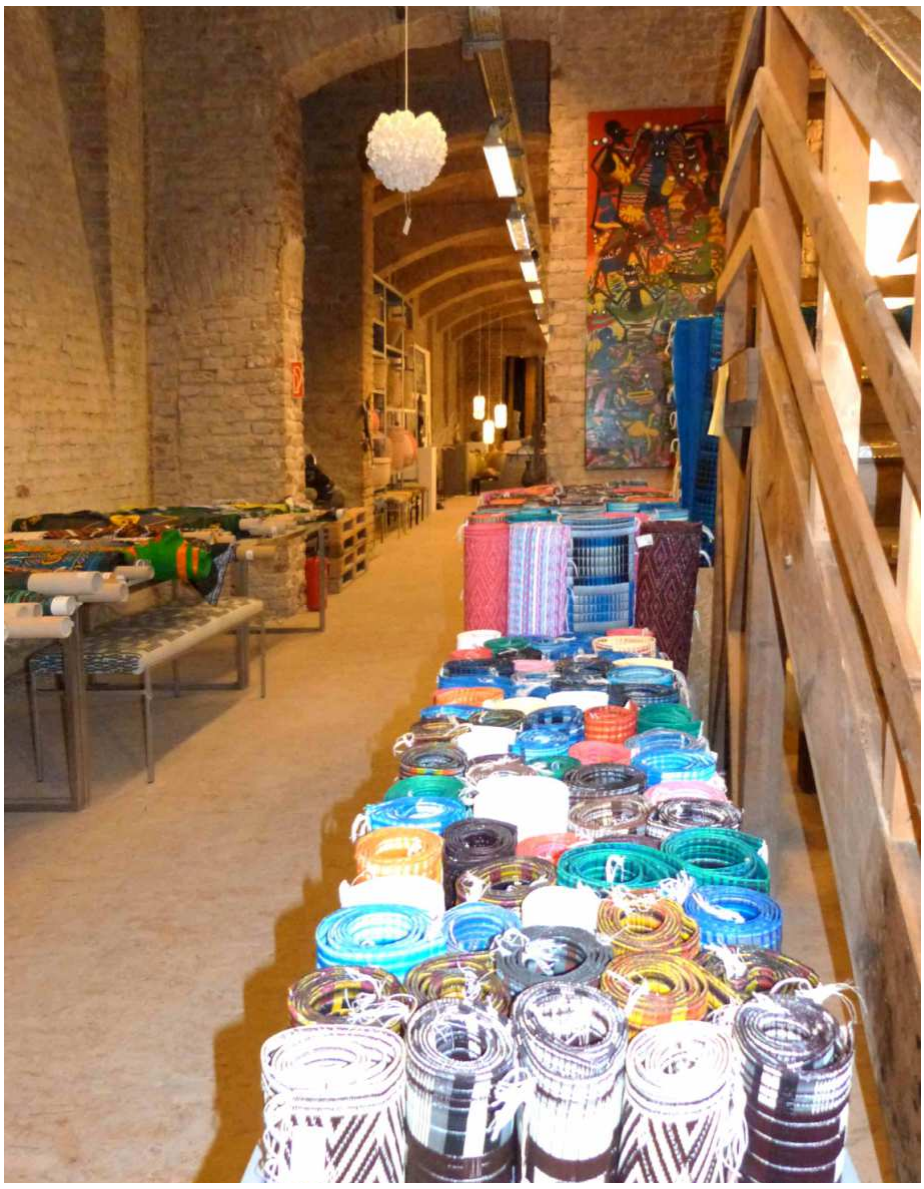
Ein paar Schritte weiter sollte man sich einen Besuch des **Tongues** nicht entgehen lassen. Während man hier bei kleinen Speisen wie etwa lecker belegten Brötchen eine Pause einlegt, kann der Blick über das wunderbar retromäßige Mobiliar schweifen. Omas alter Herd ist hier ebenso vertreten wie traumhafte alte Fliesen und Retroholzkommoden. Einkaufen kann man hier natürlich auch: eine kleine Auswahl an Gemüse, liebevoll arrangierte Gewürze und Delikatessen im Glas wartet auf Feinschmecker.

■ **Tongues**
Theobaldgasse 16

An angehende Köche und Feinspitze richtet sich das Angebot vom **Feinkoch**. Dort erhält man Rezeptkarten und alle Zutaten, die man für genau diese Rezepte benötigt – vorpaketiert in den richtigen Mengen. Ein Tütchen Sonnenblumenkerne für die Kürbiscremesuppe, dazu ein kleines Knöllchen Ingwer und die nötige Menge Kürbis. Das erspart Reste und macht die ersten eigenen Kochprojekte wunderbar überschaubar.

Passend dazu gibt es ein feines Sortiment an Getränken und Knabbereien aus aller Herren Länder, von Salt & Vinegar Chips bis zu feinen britischen Keksen. Fast ein bisschen schade, dass ich über das Kochanfängerstadium doch schon ein wenig hinaus bin...

■ **Feinkoch**
Theobaldgasse 14



Das wunderbare Kellergeschoß von Habari: Textilien, Kleinmöbel, Bilder und vieles mehr

Grätzeltipp Nr. 3: Die kleine Theobaldgasse (Fortsetzung)

Außerdem in der Theobaldgasse: Der gar nicht mehr popup-mäßige Kleiderladen **We Bandits** und die sehr einladende **Akrap Espressobar**, von deren Angebot ich mich als Nicht-Kaffeetrinkerin jedoch nicht persönlich überzeugen konnte.

■ We Bandits
Theobaldgasse 14

■ Akrap Espressobar
Königsklostergasse 7/
Theobaldgasse

Kleiner Snack nötig? Leckere Brötchen & tolles Ambiente im Tongues

Was koche ich heute? Vielfältige & abwechslungsreiche Anregungen gibt's bei Feinkoch!

Neues im Facettenreich: 111 Gründe, WIEN zu lieben

111 Gründe, Wien zu lieben – Eine Liebeserklärung an die großartigste Stadt der Welt

Wir lieben Wien...

... und entdecken laufend neue tolle Plätze in Wien, besuchen alte Lieblingsplätze und stellen dabei immer wieder fest, wie schön unsere Heimatstadt ist. Zu den jüngsten Entdeckungen und Wiederentdeckungen zählen etwa das Musiklokal Local in den ehemaligen Stadtbahnbögen, das im Oktober immer zwei tolle Sessions in Gedenken an Georg Danzer veranstaltet, weiters das zu jeder Jahreszeit idyllische Naturparadies Lobau, die neue und unübertreffliche Hauszustellung des „pheinen" Joseph-Brotes und die wunderbaren Schokomaroni, die endlich wieder Saison haben.

Mehr zu diesen und anderen neuen Entdeckungen findet Ihr auf unserer Website www.wirliebenwien.at unter „Aktuelles"!

Und du? Liebst du schon oder liest du noch? Herzliche Grüße aus Wien senden

Andrea & Max

In der nächsten GENUSSMEILE: Retro-Weihnachten im Fondue-Stil

Retro ist in. Dieses in nahezu allen Lebensbereichen festzustellende Phänomen lässt sich bald auch in meiner Küche beobachten. Unter dem Stichwort „Weihnachten wie damals" serviert die nächste GENUSSMEILE ein tolles Fondue-Dinner. Die zahlreichen Beilagen sind erfrischend zeitgemäß.

Freut euch auf ein gemütliches Weihnachtsmenü mit unkomplizierter Vorspeise, Hauptspeise und einem ebensolchen Dessert. Bis dahin viel Spaß bei der Zubereitung der kulinarischen Geschenke!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-660/733 12 76

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich 100% www.facettenreich.at