



Konrad Limbeck (Fotos)

Andrea Karrer

Dietmar Fercher

SÜSSE KLASSIKER

Die feinsten Desserts und Mehlspeisen aus Österreich

5. Auflage März 2021

Hardcover, 272 Seiten, 165 x 240

ISBN: 9783701732074

€ 32,00 inkl. MwSt.

Erscheinungstermin: 15.08.2010

Das neue Standardwerk der feinsten Desserts und Mehlspeisen aus Österreich

Ob Esterhazyschnitten, Schaumrollen oder Gugelhupf – die österreichische Küche findet in den Süßspeisen ihre Vollendung. Der bekannte Wiener Pâtissier Dietmar Fercher verrät 180 seiner unwiderstehlichen Rezepte, die Konrad Limbeck stimmungsvoll ins Bild gesetzt hat: Raffinierter und vielfältiger kann man nicht verführen. In dieser umfangreichen Rezeptsammlung der feinen Süßigkeiten finden sich Auflauf, Knödel, Pudding und Soufflé ebenso wie Schmarren, Palatschinken und Schmalzgebäck. Unverzichtbar sind Schnitten, Rouladen, Cremedesserts und Parfaits. Neben leicht verständlichen Fachtipps liest man Anekdotisches über die herrlichen Mehlspeisen und bekommt wichtiges Basiswissen aus der Backstube vermittelt. Ob luftig, cremig, zart: So können Sie auch in der eigenen Küche süße Verführ...

KONRAD LIMBECK (FOTOS)

geboren 1974 in Oberbayern, hat von Kindheit an eine besondere Affinität zu kulinarischen Genüssen. Seit seiner Ausbildung zum Fotografen arbeitet der Wahlwiener für diverse Lifestyle-Magazine, u. a. „Wienerin“ und „Diva“. Zuletzt erschienen: "Tortenglück aus Österreich" (2013).

ANDREA KARRER

geboren 1963 in Wien, widmet sich nach Erfahrungen im elterlichen Gasthaus und einer Ausbildung zur Köchin seit Jahren der publizistischen Vermittlung von Kulinarik. Nicht nur in ihrer wöchentlichen Radiosendung in Radio Niederösterreich und ihrer Kolumne in der Wienerin. Sie betreute auch die saisonalen Kochkolumnen Sommerzeit und Herbstzeit, sowie die Genussreisen in „Aufgabelt in Österreich.“ Viele ihrer Erfahrungen hat sie in ihre Bücher einfließen lassen. Zuletzt bei Residenz erschienen: "Süße Klassiker" (2010).



DIETMAR FERCHER

geboren 1953 in Kärnten, sammelte nach seiner Lehrzeit in Spittal an der Drau Erfahrungen auf nationaler und internationaler Ebene. Stationen waren die Kurkonditorei Oberlaa als Konditormeister, das Hilton Hotel Wien/Düsseldorf sowie die Imperial Hotels (Hotel Bristol, Hotel Imperial, Palais Ferstel, Café Central) als Chef-Pâtissier. In seiner Wiener Café-Konditorei, ausgezeichnet mit der goldenen Kaffeebohne, pflegt der Meisterkonditor nun seit 20 Jahren die feine Kunst der Köstlichkeiten. Zuletzt erschienen: "Tortenglück aus Österreich" (2013).