



Dietmar Fercher

SÜSSE WEIHNACHTSKLASSIKER

Himmlisches aus Österreich

Mit zahlreichen Abbildungen 2. Auflage

Hardcover, 112 Seiten, 130 x 175

ISBN: 9783701732852

€ 14,90 inkl. MwSt.

Erscheinungstermin: 02.10.2012

Himmlische Verführungen für die schönste Zeit des Jahres

Vanillekipferl, Witwenküsse, Linzeraugen, Nussbusserln, Mandelkissen, Husarenkräpferln... Konditormeister Dietmar Fercher verrät seine besten Rezepte für die schönste Zeit des Jahres: Weihnachten! Aus Zucker, Honig, Nüssen, Butter, Marzipan und viel Schokolade kann nun unwiderstehliche Weihnachtsbäckerei entstehen, die fein duftend den Christbaum schmückt oder als süße Gabe große und kleine Herzen erfreut. Und der feine Adventstollen gelingt mithilfe der leicht verständlichen Fachtipps aus der Meisterbackstube ebenso wie der klassische Lebkuchen, der nach den wunderbaren Gewürzen duftet, die ihm einst den Namen „Pfefferkuchen“ beschert haben. Alle Rezepte wurden von Konrad Limbeck stimmungsvoll ins Bild gesetzt.

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).