Buchtipps & Rezensionen

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 04.11.2022

Titel: Alles selbst gemacht!

Do it yourself: Das gilt nicht nur für Stricken und Co., sondern auch in der Küche. Die Vorteile liegen auf der Hand: Geschmack, Frische, Nachhaltigkeit. Und das Allerbeste daran: Es macht eine Menge Spaß! Tagliatelle in 30 Minuten? Dazu muss man kein Sternekoch sein.

In ihrem ersten **Buch „Alles selbst gemacht"** zeigt die Foodbloggerin Annalena Ganner, wie man zum Frühstück selbst gemachten Schoko-Haselnuss-Aufstrich, zum Mittagessen schnelle Piadina und abends handgemachte Farfalle mit Himbeer-Blitzsorbet als Dessert machen kann. Die Vorräte werden aufgestockt mit Brötchen, Grissini, frischem Pesto oder gesundem Müsli und Geschenken aus der Küche wie Pralinen. Das alles stylisch fotografiert und garniert mit tollen Tipps.

Das Buch beinhaltet Rezepte für Lebensmittel, die oft fertig gekauft werden, weil sie vermeintlich schwierig oder zeitaufwendig herzustellen sind. Annalena möchte den Leserinnen und Lesern durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigen, wie sie vieles zu Hause selbst machen können – mit Gelinggarantie. Keine Zusatzstoffe, weniger Müll und Bomben-Geschmack. Das alles mit garantiertem Spaßfaktor.

Das Buch ist im Athesia-Tappeiner Verlag erschienen und für 25 Euro im Handel erhältlich.