

Bremen Landesstelle	Bremen Stadt Ausschuss	bf Bearbeitung (Name, Vorname)	Nr. 14159713 Kürzel
Verf./Bearb./Hrsg.: Martin Zuname		Silke Vorname	
Illustrator/-in (Name, Vorn.)	Übersetz. von (Name, Vorn.)	Übersetz. aus Sprache	
In 24 Plätzchen um die Welt Titel			ID: 141514159713 Bewertung: <input checked="" type="radio"/> sehr empfehlenswert <input type="radio"/> empfehlenswert <input type="radio"/> eingeschränkt empf. <input type="radio"/> nicht empfehlenswert
Reihe			
978-3-88117-983-6 ISBN	61 Seitenzahl	12,95 Preis (EURO)	
Hölker Verlag	Münster Ort	2015 Jahr	
Buch: Hardcover Medienart/Ausführung	Backbuch Gattung	Kinder-/Jugendliteratur zur Arbeitswelt ? <input type="checkbox"/> Ja (Wolgast-Preis)	Einsatzmöglichkeiten: <input type="checkbox"/> Büchereigrundstock <input type="checkbox"/> Klassenlesestoff <input type="checkbox"/> für Arbeitsbücherei Zielgruppe: <input type="checkbox"/> 0-3 <input checked="" type="checkbox"/> 12-13 <input type="checkbox"/> 4-5 <input checked="" type="checkbox"/> 14-15 <input type="checkbox"/> 6-7 <input checked="" type="checkbox"/> 16-17 <input type="checkbox"/> 8-9 <input checked="" type="checkbox"/> ab 18 <input checked="" type="checkbox"/> 10-11
Empfehl. für Taschenbuchtipp <input type="checkbox"/> Ja	Erstelldatum: 27.09.2015		
Anmerkungen (Material/ bes. Einsatzort)			Schlagwörter Weihnachtsbäckerei
Inhaltsangabe 24 Rezepte zur Weihnachtsbäckerei aus 16 verschiedenen Ländern			Internet? <input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein Zentraldatei: Verlag Datum:

Beurteilungstext
 Manch ein Rezept in diesem Buch hat es in sich, zum Beispiel dieses hier: 250 g Zartbitterschokolade/250 g weiche Butter/ 250 g Zucker/ 250 g Walnüsse/ 450 g Puderzucker plus Mehl und Backpulver, 7 Eier, Salz, Vanillezucker, Lebkuchengewürz und Milch. Wer sich das antun will, sollte handwerklichen Ehrgeiz entwickeln, die Lebkuchen-Brownies an die Gäste verteilen und sich auf eher karge Kost verlegen, etwa "Drömmar" aus Schweden: Ein bisschen Zucker, ein bisschen Butter, ein bisschen Backpulver und ganz viel Mehl, gibt 60 Stück und passt zum Tee. So geht es weiter von Land zu Land, mal zuckrig fett im Übermaß, dann wieder bescheiden und schlicht wie ein dänischer Julkuchen. Die Rezepte sind klar und übersichtlich geschrieben, die Auswahl überraschend vielfältig: Soetkoekies aus Südafrika, Basler Brunli, Toskanische Weihnachtsschnitten, Anisbögen aus Österreich, Millionaires Shortbread aus Schottland, Flap Jacks aus England, Koachki aus Russland, Cantuccini aus Italien, Porterbier-Kekse aus Irland und einiges mehr. Das Buch ist nicht zu schwer, passt gut in eine junge Hand, ist nicht zu weihnachtlich aufgemotzt und nicht zu teuer, kann also problemlos verschenkt werden.