

Genuss beim Essen tut Leib und Seele gut

Köstliches aus Großmutter's Küche „Bayerische Mehlspeisen“ – Kulinarische Reise durch die Domstadt

Irmi Hofmann: „Bayerische Mehlspeisen“ (160 Seiten, 19,90 Euro, SüdOst-Verlag): Schon die Vorstellung von Kaiserschmarrn, Marillenbuchteln oder Reiberdatschi wärmt den Bauch, bringt Wohlgefühl und erinnert an Gerüche, Geschmack und Erlebnisse in der Küche der Kindheit.

Wenn die Großmutter ohne Rezept kochte, mit einer Handvoll Mehl und einer Prise Zucker, wenn versäumt wurde, die Rezepte aufzu-

schreiben: Dieses Mehlspeisenbuch hilft beim Kochen. Mit einfachen Zutaten, einer klaren Beschreibung, vielen Fotos und Tipps gelingen die traditionellen bayerischen Mehlspeisen auch ungeübteren Köchen und Köchinnen. So gibt es keine Angst mehr vor Hefeteig! Und die daheim gekochten und selbst fotografierten Gerichte zeigen: So gelingt es auch Ihnen! Mehlspeisen machen auch den Kleinen Spaß, so „unterstützte“



Rezepte aus Großmutter's Küche.

mich meine zweijährige Enkelin ganz begeistert, zum Beispiel bei Apfelstrudel und Fingernudeln. Und Mehlspeisen schmecken nicht nur als selbstständiges Hauptgericht, sondern auch als Nachspeise oder statt Kuchen zum Kaffee.

Eva Janik/Marion Lanzl: „Frühstücken in Regensburg“ (176 Seiten, 17,90 Euro, Battenberg-Gietl-Verlag): Die Domstadt verzaubert mit ihrem italienischen Flair nicht nur Touristen, sondern auch immer

wieder ihre Bewohner. Dabei macht vor allem auch das kulinarische Angebot den Charme der Bezirkshauptstadt aus. Gehen Sie mit den beiden Autorinnen auf eine Reise durch die Regensburger Frühstücksvielfalt – genießen Sie das außergewöhnliche Angebot, entdecken Sie besondere Lokale und erfahren Sie spannende Geschichten rund um deren Betreiber und die bekannten Persönlichkeiten der Stadt.