

Traum-Mann zum Selberbacken

Von Petra Schmidt

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #285651 in BcherMarke: Verlag arsEditionVerffentlicht am: 2006-01-01Abmessungen: 7.40 x 1.18b x 5.16l, Einband: Sondereinband48 SeitenDetails:48 Seiten, Pltzenform zum Ausstechen.Format Box: 9 x 12 cm.Verlag: arsEdition.ISBN: 978-3-7607-2398-3 | File size: 75.Mb

Von Petra Schmidt : Traum-Mann zum Selberbacken before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Traum-Mann zum Selberbacken:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lustig fr SinglefrauenVon Mrs.HappyHabe mir das Set grer vorgestellt. Als ich das Packet von bekommen habe, war ich zuerst wirklich negativ berrascht - sollte es doch ein Geschenk fr eine meiner Single-Freundinnen sein.Als sie ihr Geschenk dann auspackte, verflogen meine zuerst negativen Gefhle. Es ist uerst witzig zum Ansehen und heiterte die ganze Runde auf (die Bilder sind spitze).Bis jetzt hat sie allerdings noch kein Rezept gebacken. Ob's die Traumanner auch schmecken kann ich nicht beurteilen.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Traum-MannVon carstaDer wurde auch gleich gebacken.Rezepte sind alle ok und geniebar. Der Traummann war leider nicht dabei, aber lecker war das Pltzen backen trotzdem.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Witzige Idee, aber schlechte Backanleitung (Zutaten okay)Von Sarah KIch habe das Rezept heute ausprobiert und muss sagen, dass der Germteig / Hefeteig sehr gut aufgeht und wunderbar schmeckt (bei mir hat es weder gebrselt / gekrmet noch war der Geschmack langweilig).Die Anleitungen fr die Gestaltung der einzelnen Mnner sind ansprechend und unterhaltsam.Groes Manko ist die Backanleitung, da weder angegeben wird, wie dnn der Teig ausgerollt werden muss noch auf welche Art (Ober- Unterhitze oder Heiluft) gebacken wird, wie viele Mnner aus dem Teig entstehen oder wie lange sich die Kerle halten.Ich habe die doppelte Menge gebacken und 75 (!) Mnnlein herausbekommen. Zuvor wurde der Teig auf etwa 7 mm ausgerollt und bei 180 Grad fr 10 Minuten (Heiluft / Umluft) gebacken.Manche Mnner sehen aus wie beschrieben, andere eher wie Sterne.Danach habe ich sie noch mit royal icing bestrichen und mit Zuckerstreuseln verziert.

ProduktbeschreibungDen Traummann findenEin Backset, mit dem man / frau den perfekten Mann zaubern kann. Mann nehme etwas Mehl, Milch, Butter - und schon nimmt er Gestalt an der perfekte Mann, der nie widerspricht und sich am Ende auch noch vernaschen lsst!Zehn verfhrrische Rezepte zaubern den Traummann nach Lust und Laune

herbei ob Romantiker, Intellektueller, Gentleman oder Macho. In der Box enthalten- Plätzchenform- Buch mit Rezepten und Tipps zur Partnerwahl. Verpackt in einer schön gestalteten Box mit Klarsichtdeckel ist das Set ein ideales Geschenk für alle Frauen mit und ohne Traummann.

Pressestimmen: Frau nehme etwas Mehl, Milch, Butter ... und schon nimmt er Gestalt an: der perfekte Mann, der nie widerspricht und sich am Ende auch noch vernaschen lässt! (BZ am Sonntag) Kurzbeschreibung: "Ein Backset, mit dem Frau den perfekten Mann zaubern kann. Man nehme etwas Mehl, Milch, Butter und schon nimmt er Gestalt an: der perfekte Mann, der nie widerspricht und sich am Ende auch noch vernaschen lässt! Ein perfektes Geschenk für alle Freundinnen, Töchter oder Schwestern, die schon lange auf der Suche sind nach DEM Mann fürs Leben. Zehn verführerische Rezepte versprechen zehn unterschiedliche Männertypen: Romantiker, Intellektueller, Gentleman oder Macho. Der Mann für alle Felle ist zum Greifen nahe. Und der Nascherei steht nichts mehr im Wege . . ."