

## Presseinformation

---

Andreas Neubauer

### Weihnachtsplätzchen

Reihe: GU KüchenRatgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 50 Fotos

Format: 16,5 x 20 cm, Klappenbroschur

Preis: 9,99 € (D)/ 10,30 € (A)/ 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-7074-3

Erscheinungsdatum: August 2019

 Auch als  
eBook  
erhältlich.



### Mit nur 10 Zutaten die besten Klassiker und neue Plätzchen-Kreationen für die Weihnachtszeit backen

Lebkuchen, Vanilleduft, alle Jahre wieder: Das Schöne an Weihnachten sind die Familienrituale, die nie geändert werden, weil sie Geborgenheit schenken und Glück. 365 Tage freuen sich alle auf Knusperklassiker, die immer schon in der Familie gebacken werden und jedes Jahr aufs Neue so fantastisch schmecken wie bei Omi. Ein bisschen Abwechslung darf aber sein, gerade so viel, dass das Besondere erhalten bleibt – und einen modernen Touch erhält. **Weihnachtsplätzchen** aus der Reihe **GU-KüchenRatgeber** ist so ein kleines Weihnachtswunder: Alle Klassiker von Vanillekipferl, Kokosmakronen über Zimtsterne, Heinerle und Spitzbuben sind darin versammelt – und dazu neue, himmlische Variationen, mit denen Spekulatius & Co verführerisch anders und betörend schön daherkommen und dabei auch für Ungeübte leicht zu backen sind. Christstollen-Cantuccini, Spekulatius-Sanddorn-Schnecken, Glühwein-Macarons, Tannenbaumküchlein, goldige Nusssterne und Bratapfel-Cookies – ab sofort bitte gerne alle Jahre wieder!

**Andreas Neubauer** ist ausgebildeter Koch und Foodstylist. Er schreibt und stylt für viele namhafte Foodzeitschriften; seit Jahren arbeitet er mit Johann Lafer zusammen als Rezeptentwickler und Foodstylist. Seine große Leidenschaft ist das Backen, egal ob große Kuchen und Torten oder kleine Kekse und Plätzchen.