

## Traybakes 40 Brilliant One Tin Bakes For Enjoying Giving And Selling

*Food is magical, not just because of the amazing tastes, flavours and aromas but also for the magical properties it holds. The magic starts with the choice of food to use, be added in whilst you are preparing and cooking then the magic unfolds as people enjoy your food. Dishes can be created for specific intents, moon phases, and rituals, to celebrate sabbats or just to bring the magic into your family meal. Many food ingredients can also be used very successfully in magical workings in the form of offerings, medicine pouches, witches bottles and poppets. Let's work magic into your cooking...*

*»Nigel Slater ist ein gottverdammtes Genie!« Jamie Oliver Über 110 vegetarische Rezepte für Herbst und Winter von Großbritannien's Kultkoch Nigel Slater. Einfach, schnell und kompromisslos geschmackvoll - ideal für Menschen, die weniger Fleisch essen wollen. Ab Herbstbeginn sehnen wir uns nach Nahrung, die sowohl verwöhnend als auch wärmend, gehaltvoll und zutiefst befriedigend ist. Essen, das uns bei dem nasskalten Wetter gesund hält und für gute Laune sorgt. »Greenfeast. Herbst/Winter« enthält über 110 einfache vegetarische Rezepte, die meist in unter 30 Minuten zubereitet sind. Wärmende Suppen wie die mit Tahin, Sesam und Butternuss-Kürbis oder köstliche Crumbles aus Porree, Tomate und Pecorino. Die abwechslungsreichen Gerichte feiern wie in »Greenfeast. Frühling/Sommer« die pflanzliche Küche: Simpler Blätterteig gefüllt mit Käse und Gemüse, eine herzhafte Tarte aus Scholotten, Äpfeln und Parmesan, sanfte Polenta mit Knoblauch und Champignons, feurige Udon-Nudeln mit Tomaten und Chili, cremiger Milchreis mit Rosenwasser und Aprikosen machen richtig Lust auf die kalte Jahreszeit.*

*»Die Idiotin« ist ein unvergesslicher Roman, der am Elite-College Harvard spielt - von einer der originellsten Stimmen der amerikanischen Gegenwartsliteratur: Elif Batuman. New Jersey, 1995: Selin, Tochter türkischer Immigranten, jung, hinreißend und ahnungslos, zieht aus, um in Harvard Literatur zu studieren. Die College-Wohnheime sind mit Albert Einstein-Postern und Lavalampen dekoriert, das Internet ist noch jung und die nächtlichen E-Mails, die ihr Ivan, der ungarische Mathestudent, schickt, sind ebenso bezaubernd wie unverständlich. Aber Selin manövriert sich tapfer durch die ersten Stürme der Erwachsenenjahre. Sie reist mit ihrer Freundin Svetlana nach Paris, lernt Russisch und Taekwondo - und dass die Liebe flüchtig ist. Ein Buch über die magische Zeit des Erwachsenwerdens und das Porträt einer jungen Frau, die auszieht, um ihren Platz in der Welt zu suchen - hellwach und feinsinnig erzählt.*

*Greenfeast: Frühling / Sommer*

*Der Geschmacksthesaurus*

*40 Brilliant One-Tin Bakes for Enjoying, Giving and Selling*

*Nadiya Bakes*

*Der Erfolgsplan gegen Typ-2-Diabetes und Übergewicht*

*Die 8-Wochen-Blutzucker-Diät*

*Süß & herzhaf - zum Genießen & Wohlfühlen*

*ONE TIN, 70 BAKES BBC Good Food Best Food Books of 2020 The Guardian Best Food Books of 2020 New York Times Best Cookbooks of 2020 Washington Post Top Cookbooks for 2020 'A brilliant idea for a book' and a 'must-have' Nigella Lawson 'Edd Kimber's One Tin Bakes is a dazzler of a baking book, using one simple tin to make utterly enviable cakes, gorgeous pies, flavour-loaded buns and bars that'll have you swooping in for seconds. Edd's photography and easy style captures in each recipe a beautiful immediacy and freshness that made me linger on every page without exception.' Dan Lepard Whether you want cookies or cakes, pastries or desserts, something fruity, chocolatey, spiced or nutty, baking just got a whole lot easier. From Praline Meringue Cake to Matcha Roll Cake, Peanut Butter Brookies to Tahini Babka Buns, all you need is just one standard 9 x 13in baking tin. Varied and versatile, requiring minimal skill and little equipment, Edd Kimber's delicious treats range from simple bakes to slice and serve to impressive but achievable showstoppers. A terrifically clever idea - one tin, seventy bakes: From fabulous cakes, cookies and bars to perfect pies and tarts. The recipes are accessible and gorgeous - Edd really knows how to entice - but more importantly, he gives clear instructions for successful bakes. A must-have in your kitchen!' Helen Goh 'This book is a peek inside the mind of one of my favorite bakers, where creativity with butter and sugar is paired with solid technique and downright fun. Edd shares a true world of possibilities - all within a 9x13 in. This book is an absolute must-have for every home baker.' Joy Wilson 'I've been a fan of Edd's since he won the bake off, not only because of his recipes but because of his character. There are no gimmicks and his passion and energy are contagious. Most of all, he makes me want to bake his recipes. This book is accessible yet elegantly photographed and you always feel like he is speaking directly to you, which is special. Of course, being American, I love a sheet cake and the generosity in these recipes makes me want to go to a picnic or a potluck.' Claire Ptak 'Baking requires skill and perfection and Edd's got it! Mary Berry 'Edd Kimber brings baking back into British homes' Vogue **Reich illustriertes Kochbuch des britischen Starkochs mit einfachen und raffinierten Rezepten für Einsteiger und Fortgeschrittene' mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen.***

*Vegetarisch kochen muss nicht kompliziert sein! Anna Jones, der Shootingstar der vegetarischen Küche, stellt 150 schnelle Rezepte vor, die im Handumdrehen zubereitet sind und einfach köstlich schmecken. Ihre raffinierten Gerichte für jeden Tag sind in nur 15, 20, 30 oder 40 Minuten auf dem Tisch. Dazu gibt es jede Menge schnelle Frühstücksideen, Desserts und Rezepte für die Vorratsküche. Unkomplizierte Zubereitung, unglaublicher Geschmack – so kocht man heute!*

*Der richtige Zeitpunkt für Schlaf, Essen, Sex und fast alles andere - Mit Test: Welcher Chronotyp sind Sie?*

*Einfach vegan backen*

*Weihnachtskochbuch*

*Für jede Stimmung passende Rezepte*

*Über 200 vegetarische und vegane Rezepte für jeden Tag*

*Essen ist wert!*

*A Kitchen Witch's World of Magical Food*

*"Nigel Slater ist ein gottverdammtes Genie!" Jamie Oliver 110 originelle vegetarische Rezepte für Frühling und Sommer von Großbritannien's Kultkoch Nigel Slater. Einfach, schnell und kompromisslos lecker - ideal für Menschen, die weniger Fleisch essen wollen. Nigel Slater ist vielen seiner Fans als Genießer eher kalorienreicher und oft fleischlastiger Gerichte bekannt. Doch als er vor gut einem Jahr die Aufzeichnungen der letzten Monate durchsah (ja, Nigel Slater schreibt tatsächlich jeden Tag auf, was er zubereitet und verzehrt hat), stellte er fest, dass sich sein privates Essverhalten grundlegend hin zu fleischloser, leichterer Kost geändert hat, ohne dass er konsequenter Vegetarier geworden wäre. »Greenfeast«, was so viel heißt wie »Grünes Gelage«, hat er seine Sammlung der Rezepte genannt, die er zu Hause zubereitet. Über 110 einfache Frühlings- und Sommergerichte, die in 30 Minuten auf dem Tisch stehen können. Sie sind perfekt für Menschen, die weniger Fleisch essen wollen und keine Kompromisse bei Geschmack und einfacher Zubereitung eingehen möchten. Von gebackenem Frühlingsgemüse mit Erdnussölde und Reis, Dicken Bohnen mit grünem Spargel bis hin zu Spätsommerfrüchten unter krämeliger Kekskruste – diese »grüne« Fortsetzung von 'Eat' ist ein Muss für alle, die täglich Inspiration für schnelle vegetarische Abendessen in der ersten Jahreshälfte suchen.*

*Warum schmeckt gerade Apfel und Zimt so gut zusammen, Käse und Weintraube oder auch Schokolade und Chili? Die Antwort darauf liefert Niki Segnit mit ihrem Geschmacksthesaurus: Sie teilt 99 Lebensmittel in verschiedene Kategorien wie senfig, erdig, fruchtig, paart sie miteinander und kommentiert die Ergebnisse in kleinen unterhaltsamen Beiträgen. Da wird Gurke mit Minze kälter als ein Auftragskillerpürchen und Avocado mit Limette zu Lee Hazlewood und Nancy Sinatra, die »Some Velvet Morning« singen, wobei Lee die samtige Avocadonote beisteuert und Nancy den hohen Limettenton, der die Weichheit genau dann durchdringt, wenn es allzu gemühtlich wird. Mit literarischen Anekdoten, leckeren Rezepten und persönlichen Präferenzen ist der Thesaurus eine gelungene Mischung aus Aromalexikon, Kochbuch und Reisebericht und eignet sich als unterhaltsame Bettlektüre ebenso wie als ernstzunehmende Rezeptsammlung.*

*Salate sind perfekt für alle, die abnehmen oder ihr Gewicht halten, aber auf nichts verzichten wollen. Voller Mineralstoffe, Vitamine und Antioxidantien stecken die schlanken Sattmacher jede andere Haupt- und Zwischenmahlzeit in die Tasche! In diesem Buch versammelt sich vielfältige Rezeptideen für jeden Bedarf: einfache Salate für zwischendurch, Grünes fürs Büro, Salate für Gäste, wärmende Salate für hungrige Abende mit Fleisch oder Fisch und köstliche Fruchtsalate, noch dazu mit vielen gluten- und laktosefreien Rezepten. Und das Beste: Jeder Salat hat weniger als 300 Kalorien, macht garantiert satt und wird durch den vollen Geschmack abgerundet!*

*Nigella Das Glück zu kochen*

*Skinny Salads*

*Veggie*

*Sweet*

*Opéra*

*Die neue französische Pâtisserie*

*A Modern Way to Eat*

*Fanny und Jim Post begehen ihren 35. Hochzeitstag, Tochter Sylvia hat gerade erfolgreich ihren Highschool-Abschluss gemacht, und Sohn Bobby steht kurz vor der Verlobung mit seiner Langzeitfreundin. Nun freut sich die Familie auf ihren gemeinsamen zweiwöchigen Urlaub mit Freunden auf Mallorca. Denn Sommer, Sonne, Strand und gutes Essen sind perfekt, um die Ereignisse der letzten Wochen gebührend zu feiern und sich gleichzeitig vom stressigen Alltag in Manhattan zu erholen. Doch lange verdrängte Konflikte drohen Harmonie und Entspannung zu zerstören ...*

*Leiden Sie an erhöhtem Blutzucker, Typ-2-Diabetes oder Übergewicht? Vielleicht sind Sie ständig durstig oder müssen häufig auf die Toilette. Vielleicht heilen Ihre Wunden nur langsam oder Sie sind ungewöhnlich müde. Oder Sie haben – was wesentlich wahrscheinlicher ist – gar keine Symptome. Millionen Menschen haben überhöhte Blutzuckerspiegel – und doch ahnen viele nichts davon. Als der Bestsellerautor und Ernährungsexperte Dr. Michael Mosley »Fast Diets«, »Fast Fitness« selbst die Diagnose Typ-2-Diabetes erhielt, begann er umgehend damit, sich mit dem wissenschaftlichen Zusammenhang zwischen Kalorien, Kohlenhydraten, Adipositas, Insulin und Diabetes zu beschäftigen. In seinem neuen Buch dreht sich alles um einen der wichtigsten Gradmesser unserer Gesundheit, den Blutzucker, um dessen heimtückischen Anstieg, der einem Typ-2-Diabetes vorausgeht – den sogenannten Prädiabetes – und um die regelrechte Diabetes-Epidemie, welche die Welt in den letzten Jahren erfasst hat. Aus seinen Forschungsergebnissen entwickelte er gemeinsam mit Diabetes-Spezialisten und Blutzucker-Experten eine Diätmethode, die Typ-2-Diabetes in nur acht Wochen umkehren und die den gefährlichen Prädiabetes am Fortschreiten hindern kann. Mit Selbsttest und 50 Rezepten.*

*Köstliche Gerichte für jeden Tag, aber auch delikate Menüs für besondere Gelegenheiten von der englischen »KüIt«-Köchin Nigella Lawson, die für eine unkomplizierte Küche plädiert.*

*Die Idiotin*

*Glücklich Leben in Balance*

*Nadiyas Backwelt (eBook)*

*Über 100 unwiderstehliche Rezepte für Kuchen, Torten, Kekse, Brot und mehr*

*Time to eat*

*Tokio*

*Snackistan*

*Easy and quick to make, good for feeding a crowd and packed full of flavour, traybakes are the perfect bake for any occasion. From delicious fruity flapjacks and gooey chocolate slices to a perfect savoury smoky cheese and onion tart, the trusted experts at Good Food have brought you ideas and recipes for every kitchen. Including recipes tailor-made to make introducing kids to the kitchen a breeze and filling up a crowd a doddle, traybakes are a fuss-free and tasty way to satisfy any stomach. Triple-tested by the experts at Good Food and with full-colour photos for each recipe, Traybakes is the perfect companion to simple and delicious baking.*

*Vorgestellt werden herzhafte Klassiker aus der anglo-amerikanischen Küche und überwiegend mediterran angehauchte Gerichte. Fisch- und Fleisch- und Gemüsegerichte, die einfach, aber gleichzeitig raffiniert sind; reich illustriert.*

*Practically Pagan - An Alternative Guide to Cooking is a book designed to take you through the seasons. Working with produce when it is at its best with recipes for everyone and menu ideas reflecting the energy of each month of the year, it presents family style, no fuss cooking to nourish the body, spirit and soul. Recipes include: meat main, vegetarian/vegan main, soups, standard and vegan desserts, bread and of course...cake; both standard and vegan options. An Alternative Guide to Cooking is the first volume in an exciting new lifestyle series from Moon Books, which offers body, mind and planet-friendly alternatives for everyday tasks.*

*Greenfeast: Herbst / Winter*

*7 mal anders*

*Über 150 schnelle vegetarische und vegane Rezepte für jeden Tag*

*Vegetarische Köstlichkeiten bunt & gesund*

*Ideen, Rezepte und Kombinationen für die kreative Küche*

*Practically Pagan - An Alternative Guide to Cooking*

*Je 7 Rezeptideen für deine Lieblingszutaten*

*Nach dem Tod ihres Vaters will Julie Jacobson nur noch eins: raus aus der Tristesse ihres provinziellen Zuhauses. Das Sommercamp an der Ostküste eröffnet ihr eine neue Welt. Eine Welt der Kunst, Kreativität und Freiheit, verkörpert durch die interessantesten Menschen, denen sie je begegnet ist: Ethan, Jonah, Cathy, Ash und Goodman, fünf junge New Yorker, die Julie ihrer Schlagfertigkeit und ihres schwarzen Humors wegen in ihre privilegierte Clique aufnehmen. Die Jahre und Jahrzehnte vergehen, aber nicht jeder der »Interessanten«, wie sie sich selbst halb ironisch nennen, kann aus seinen Begabungen das machen, was er sich als Jugendlicher erträumte. Was bestimmt das Leben ! Talent, Glück oder das Resultat der eigenen Entschlossenheit? Meg Wolitzer zeigt an ihren Figuren die Tragik und Komik des Daseins und erzählt davon, wie es sich anfühlt, wenn man plötzlich versteht ! vielleicht zu spät li, wer man einmal war und wer man geworden ist. !Die Interessanten! ist ein großer Gesellschafts- und Ideenroman über das Wesen der Kunst und der Freundschaft vor dem Panorama der USA in den letzten vierzig Jahren.*

*Schnelle, alltagstaugliche Rezepte mit Pep von Englands Popkoch Jamie Oliver.*

*Wann sollte ich am besten aufstehen? Wann frage ich meinen Chef nach der Gehaltserhöhung? Wann lohnt es sich, Sport zu machen? Neueste Forschungen zeigen, dass es den richtigen Zeitpunkt für uns alle gibt, um zum Beispiel einen Cocktail zu trinken oder eine Grippeimpfung zu bekommen. Dieser richtige Zeitpunkt kann aber von Person zu Person vollkommen verschieden sein. Zum Glück ist das Kennenlernen des eigenen »Inneren Uhrwerks« und die Anwendung dieses Wissens im Hinblick auf Gesundheit, Fitness und Produktivität aber ganz einfach: Der renommierte Schlafwissenschaftler Dr. Michael Breus nimmt uns mit auf eine aufregende Reise durch unseren Tag und zeigt, wie viel Spaß darin stecken kann, endlich die Fragen nach dem »wie« und dem »was« in unserem Leben in ein »wann« zu verwandeln. Angefüllt mit faszinierenden Fakten, persönlichen Erfolgsgeschichten, kurzweiligen Tests und leicht umzusetzenden Orientierungshilfen zeigt uns dieses Buch nicht nur, wie wir unsere eigenen Persönlichkeiten besser verstehen können, sondern auch die der Menschen um uns herum. Wir finden heraus, welcher Chronotyp uns entspricht ! und können so unseren Tag optimal einteilen, unsere Bedürfnisse viel besser ausleben und letztlich auch das Maximum an Produktivität und Gesundheit aus unserem Tag herausholen. Denn auf den richtigen Zeitpunkt kommt es an!*

*Die Kalzrepte*

*Gutes Timing ist alles*

*Die Interessanten*

*Jamies 15 Minuten Küche*

*140 orientalische Kleinigkeiten*

*A Modern Way to Cook*

*Süße Köstlichkeiten*

*Nadiya liebt es zu backen! In ihrer gleichnamigen Netflix-Serie zeigt sie ihren Fans in jeder Folge neue süße und auch herzhafte Kreationen aus dem Ofen, die in diesem Backbuch nun nachzulesen sind. Innovative und trotzdem simple Kuchenrezepte wie Heidelbeer-Scone-Pizza mit Lavendel, festliche Torten wie die Mango-Kokos-Joghurt-Torte mit Buttercreme und knuspriges Kaffeegebäck wie Himbeer-Amaretti-Kekse wechseln sich ab mit herzhaften Ofengerichten wie Lachs-Dill-Focaccia oder Blumenkohl-Käse-Lasagne. Selbst Queen Elizabeth durfte sich schon einmal über einen Geburtstagskuchen von Nadiya freuen!*

*Traybakes are one of the simplest forms of cakes and are always popular. The joy of a traybake is that it can be prepared in very little time and cut into easy and regularshaped slices or squares to serve or sell - and of course to eat! They transport easily in their tin and are just right for offering up at a bake sale. This glorious baking book makes it really easy. Every recipe fits the same standard tin size, so there is no hunting for specially sized equipment, and they each make 24 slices. Chocolate brownies and blondies, lemon meringue, red velvet and more... this will become your go-to collection of triedand-tested irresistible bakes for family and friends.*

*Raffiniert leichte vegetarische Küche! Bewusst genießen, ohne stundenlang am Herd zu stehen – Anna Jones' leichte, frische Rezepte passen perfekt zur modernen Lebensweise. Ihre raffinierten Kreationen erkunden die Vielfalt des saisonalen Angebots und bieten neue Geschmackserlebnisse. So bringt sie einen neuen Dreh in die vegetarische Küche mit Gerichten, die gesund und lecker sind, satt und einfach glücklich machen, wie: • Blaubeer-Amaranth-Porridge für einen guten Start in den Tag, • Rote-Bete-Curry mit Hüttenkäse zum Lunch, • Safran-Ratatouille zum Abendessen, • jede Menge Ideen für Desserts, Kuchen, Brot und Chutneys, • und zahlreichen veganen und glutenfreien Alternativen. Einfach gut essen!*

*jeder kann kochen ; ministry of food*

*Leckerbissen*

*GENIAL kochen, GESUND genießen, GLÜCKLICH sein*

*Jamies Superfood für jeden Tag*

*Sweet and simple traybakes, pies, bars and buns*

*Einfach Gemüse, einfach lecker*

*günstig einkaufen, bewußt essen, alles verwerten*

*Der bekannte britische Fernsehkoch gibt zu 50 schmackhaften Menüs, die sich in 30 Minuten zubereiten lassen, Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie zahlreiche Tipps und Tricks.*

*Learn to bake incredible cakes, pastries, pies and puddings for every occasion with Nadiya's recipes. A baking cookbook to conquer cakes, biscuits, traybakes, tarts and pies, showstopping desserts, breads, savouries, and even 'no-bake' bakes Roman*

*Ein Sommer wie kein anderer*

*Traybakes*

*Good Food: Traybakes*

*Flavour*

*Jamies 30-Minuten-Menüs*

*Leichte Salate unter 300 Kalorien*