

Bayerische Mehlspeisen

Seit 30 Jahren schreibt Irm Hofmann sehr erfolgreich ihre Kochbücher. Nun hat sie ein neues Buch, zu welchem sie auch selbst die Gerichte gekocht und fotografiert hat, herausgegeben.

Sie widmet ihr neues Werk der großen bayerischen Tradition der Mehlspeisen. Die Mehlspeise ist der Begriff für fleischlose Speisen, für süße wie für herzhaftere Gerichte. Das Anliegen von Irm Hofmann ist es, Omas Küche für die Nachwelt zu erhalten. „Denn es wäre schade, wenn die große Mehlspeistradition, die seit Generationen fester Bestandteil bayerischer Küchenkultur ist, verloren ginge.“ Anders als in Bayern wird in unserem Nachbarland Österreich der Begriff Mehlspeis nicht nur für Süßspeisen und Nachtisch gebraucht, sondern ist ein Sammelbegriff für alle süßen Bäckereien, als auch für Kuchen und Torten.

Bis zur Hälfte des letzten Jahrhunderts kamen die Mehlspeisen viel öfter auf den Tisch als die Fleischspeisen. Es fehlten nämlich schlicht und einfach die Konservierungsmöglichkeiten. Fleisch war deshalb eine seltene Speise, zumeist wurde in früheren Zeiten nur zu Feiertagen wie Weihnachten geschlachtet.

Jede Mehlspeise ist herrlich angerichtet fotografiert. Die Fotos machen Lust aufs Nachkochen. Mit einfachen Zutaten, einer klaren Beschreibung, vielen Fotos und Tipps gelingen die traditionellen bayerischen Mehlspeisen sicher auch ungeübteren Köchen und Köchinnen.

Das Buch ist in sieben Kapitel gegliedert:

1. Pfannenkuchen und Reinmus mit Leckereien wie Reinmus oder Orangenpfannkuchen.
2. Nudeln, Buchteln, Rohrnudeln mit Schmankerl, wie Rohrnudeln mit Quarkfülle oder Sauerkirschbuchteln.
3. Strudel und Maultaschen, wie z.B. Marillenstrudel.
4. Schmarrn mit zwölf unterschiedlichen Rezepten.
5. Knödel und Nockerl
6. Kücherl, Krapferl, Puffer, u.a. Hollerkiacherl.
7. Diverse Tipps und Tricks für ein gutes Gelingen.



Das Titelfoto zeigt die Autorin mit ihrer zweijährigen Enkelin, die ihre Oma tatkräftig unterstützt.



Bayer. Mehlspeisen

von Irm Hofmann

Hardcover: 160 Seiten

17 x 24 cm

SüdOst Verlag

ISBN: 978-3-95587-730-9

Preis: 19.90 €