

SPRINGERLE BACKEN

MIT DER LANDFRAU UND MODELSCHNITZERIN ULRIKE BOLSINGER
TRADITIONELLE SPRINGERLE BACKEN



**Mein Springerle-
Backbuch ist Ende
Dezember 2020
erschieden!**

**Eine Schritt-für Schritt
Anleitung mit vielen
Bildern, damit das
Backen gelingt.**

**SPRINGERLE BACKEN
mit der Landfrau und
Modelschnitzerin Ulrike Bolsinger
traditionelle Springerle backen**

17,99€

ISBN 9783752628265

**Sie können es direkt beim Verlag im
BOD Buchshop bestellen, da geht es
am schnellsten:**

<https://www.bod.de/buchshop/springerle-backen-ulrike-bolsinger-9783752628265>

**Paperback (Taschenbuch),
72 Seiten
Farbseiten 32
Format 17x22cm**

**Oder als E-Book:
<https://www.bod.de/buchshop/springerle-backen-ulrike-bolsinger-9783752601862>**

Springerle, ein traditionelles Weihnachts- und Bildgebäck im Süddeutschen Raum

Mit diesem Backbuch gelingt es Ihnen Schritt für Schritt, wunderschöne, weiche und leckere 'Springerle' zu Weihnachten und anderen Festtagen zu backen.

Mit vielen Bildern erklärt Ihnen die erfahrene Landfrau und Modelschnitzerin Ulrike Bolsinger, wie dieses traditionelle Anisgebäck entsteht, was beim Teig beachtet werden soll und wie Sie Schritt für Schritt vorgehen.

Im Buch finden Sie nicht nur jahrelang erprobte Backtricks und ausführliches Hintergrundwissen zu den Backzutaten, sondern auch Informatives und Geschichtliches zur Backform, dem sogenannten 'Springerlemodell'.

Nicht nur zum Naschen sind Springerle etwas Besonderes. Sie können dieses hübsche Gebäck auch als Schmuck für den Weihnachtsbaum, Geschenkanhänger oder Tischdekoration in Szene setzen

Mit Springerle werden sie bewundernde Blicke auf Ihre Festtagstafel lenken.

Wenn Sie Freude am Backen und schönem Gebäck haben, dann wagen Sie sich an Springerle heran!

Das Buch wird nach Eingang der Bestellung gedruckt-je nach Auslastung des Verlages dauert es ein bis zwei Wochen bis zur Auslieferung. Z.Z. wegen den Coronabestimmungen länger.

Natürlich habe ich immer einige Exemplare in meinem Atelier.



Blick ins Buch:

<https://www.bod.de/buchshop/springerle-backen-ulrike-bolsinger-9783752628265>



Bei der Springerlebäckerei fragen wir uns:

Was ist die Kunst?

Das handgeschnitzte, filigrane Holz-Model
oder ein perfekt gebackenes Springerle?

Schnitzkunst und Backkunst vom feinsten

