

Buchvorstellungsabend, 28. November 2019

1. Teil

Petra Baumhof	Arno Strobel, Offline Taylor Adams, No Exit Ella Danz, Eisige Weihnachten
Thomas Evers	Fantasy (Reihen und Einzeltitel) Christelle Dabos, Spiegelreisende David Eddings, Belgariad Petrer A. Flannery, Battle Mage Nicholas Eames, Könige der Finsternis Jenny-Mai Nuyen, Töchter von Ilian Christopher B. Husberg, Chroniken von Sphaera Jeff Wheeler, Königsfall
Beate Hahn-Neumann	Maja Lunde, Die letzten ihrer Art Maja Lunde, Die Schneeschwester Sarah Zahn, Winterliche Glücksmomente

PAUSE ***** PAUSE ***** PAUSE ***** PAUSE

2. Teil

Thomas Evers	Louise Erdrich, Die Wunder von Little No Horse Spuren des Menschen
Katrin Mahrt	Anna Quindlen, Der Platz im Leben Daniel Silva, Der Russische Spion Peter James, Du stirbst für mich Edward Carey, Petite Whitney Scharer, Die Zeit des Lichts Volker Arzt, Kumpel und Komplizen Ulrich Tukur, Der Ursprung der Welt Matthias Brandt, Blackbird Margaret Atwood, Zeuginnen Annet Schaap, Emilia und der Junge aus dem Meer
Petra Baumhof	Andrea Schomberg, „Die Weihnachtsfrau“ aus „Josef, sag ihnen, wir kaufen nichts“

Beates Lieblingsrezepte

Kartoffelbrot ergibt 1 Blech

Zutaten:

1 kg Mehl (Weizenmehl, Dinkelmehl 630)

1 Tüte Kartoffelpüree

2 Pck Trockenhefe

1 EL Salz

1 EL Zucker

1 l kaltes Wasser

Es wird eine 6 l Schüssel benötigt. Alles gut zusammenrühren. Mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, an einem nicht zu warmen Ort gehen lassen. Nochmals kurz zusammenschlagen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. - Achtung - Der Teig fließt eher und hat keinen Stand. Nochmals für ca 30 min im ausgeschalteten Backofen gehen lassen. Mit etwas Öl bestreichen und mit Salz (grob oder fein) bestreuen. Bei 200 ° ca 30 min backen. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp :

Die halbe Menge reicht für eine runde Form

Unter den Teig Bärlauch mischen.

Mit verschiedenen Salzarten arbeiten (Kräutersalz, Zitronensalz usw)