

NICOLE STICH & COCO LANG

# Geschenkideen aus der Küche



**G|U**



7	Vorwort
8–11	Tipps & Tricks
12–41	<b>SCHÖN KLASSISCH</b> Kleine Aufmerksamkeiten, die immer schmecken und passen: von Konfitüre bis Cookies, von Sirup bis Schmalz
42–65	<b>GUT &amp; PRAKTISCH</b> Ideale Geschenke für alle, die selbst gerne kochen: von Hühnerbrühe bis Nudeln, von Chilisaucen bis Pesto
66–95	<b>EINFACH RAFFINIERT</b> Zauberhafte Ideen für Tüftler mit Muße: von Trüffeln bis Friands, von Cracker bis Kimchi
96–123	<b>FEINE SACHEN</b> Highlights für echte Genießer: von Confit bis Rillettes, von Chutney bis Fudge
124–143	<b>SCHNELL &amp; SIMPEL</b> Feine Mitbringsel, die in kurzer Zeit fertig sind: von Oliven bis Bonbon-Wodka, von Würzsalz bis Studentenfutter
144–157	<b>VERPACKUNG &amp; DEKO</b> Inspirationen und kreative Ideen fürs Verpacken: von simpel bis anspruchsvoll, von verspielt bis extravagant
158	Weitere Infos
160–164	Register
168	Impressum

# ERDBEERKONFITÜRE

**Haltbarkeit:** ungeöffnet bis zu 1 Jahr, geöffnet mindestens ein paar Wochen im Kühlschrank

**Für:** Frühstück und Brunch, als Plätzchenfüllung, zu Joghurt und Vanilleeis oder – besonders von Kindern heißgeliebt – Crêpes und Pfannkuchen damit bestreichen und aufrollen

Sonnengereifte Erdbeeren mit extra viel Aroma, am besten noch selbst gepflückt auf heimischen Feldern, können ganz einfach und im Handumdrehen zu dieser tiefroten Köstlichkeit eingekocht werden.

**Zubereitungszeit: 30–45 Minuten**  
(+ ein paar Stunden oder über Nacht Durchziehen)

**Ergibt: etwa  $\frac{3}{4}$  l**

etwa 600 g Erdbeeren (es müssen nach dem Putzen 500 g Fruchtfleisch sein)

500 g Gelierzucker 1:1

Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone

Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Einfülltrichter (bei Bedarf)

1. Die Erdbeeren nach Bedarf waschen, Stielansätze sowie etwaige schadhafte Stellen entfernen, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Beeren vierteln, mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf gut vermengen und für ein paar Stunden oder über Nacht abgedeckt ziehen lassen (wenn es mal schnell gehen muss, kann man die Beeren aber auch direkt weiterverarbeiten).
2. Dann die Twist-off-Gläser samt Deckel auf einem Küchentuch bereitstellen. Eventuell noch einen Einfülltrichter bereitlegen.
3. Die Früchte unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei darauf achten, dass nichts am Boden ansetzt. Wer keine großen Fruchtstücke in der Konfitüre mag, der kann die Erdbeeren nun noch mit einem Pürierstab zerkleinern. Hat sich Schaum gebildet, nimmt man diesen mit einem Schaumlöffel ab. Eine Gelierprobe machen: Ein wenig Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Erstarrt der Klecks, kann die Konfitüre abgefüllt werden, zerläuft er, lässt man sie noch ein paar Minuten weiterkochen.
4. Die Konfitüre am besten mit Hilfe eines Einfülltrichters in die Gläser abfüllen (bis knapp 1 cm unter den Rand), dabei unbedingt sauber arbeiten. Die Gläser fest mit den Deckeln verschließen (ein Küchentuch hilft, sich dabei nicht die Finger zu verbrennen).
5. Die Erdbeerkonfitüre vollständig auskühlen lassen. Wölbt sich der Deckel nun nach unten und gibt auf Druck nicht mehr nach, dann ist ein Vakuum entstanden, und die Konfitüre kann bis zum Verschicken an einem dunklen kühlen Ort aufbewahrt werden. Sonst am besten gleich essen.

## Varianten

**Edel** – 1 Vanilleschote auskratzen, Schote und Mark mit den Erdbeeren mitkochen. Die Vanilleschote vor dem Pürieren wieder entfernen.

**Exotisch** – Die Hälfte der geputzten Erdbeeren durch in kleine Würfel geschnittene reife Mangos oder Pfirsiche ersetzen.

**Beerig** – Die Hälfte der geputzten Erdbeeren durch andere frische Beeren ersetzen, etwa durch Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, ... Auch aufgetaute TK-Beeren sind eine Alternative! Für eine besonders samtige Konfitüre empfiehlt es sich, die Beeren durch ein feines Sieb zu passieren und nur das kernfreie Beerenpüree weiterzuverarbeiten (dann etwa ein Drittel mehr Beeren einplanen).

**Säuerlich** – Die Hälfte der geputzten Erdbeeren durch in fingerdicke Stücke geschnittenen Rhabarber ersetzen. Die Kochzeit eventuell um ein paar Minuten verlängern, bis der Rhabarber weich ist.

## Verpackung & Deko

Für einen Single-Haushalt kleine Twist-off-Gläser (100–200 ml Inhalt) nehmen. Als Deckelhauben eignen sich hier Muffinspapierförmchen besonders gut (funktioniert nur bei kleinen Deckeln). Perfekt wird's mit einem kleinen Löffel dazu.



# CHOCOLATE CHIP COOKIES

**Haltbarkeit:** luftdicht verschlossen bis zu 2 Wochen, am besten schmecken sie aber frisch

**Für:** den großen Keksteller oder einfach für zwischendurch, perfekt mit einem Glas kalter Milch, frisch gebrühtem Tee oder heißer Schokolade

Chocolate Chip Cookies sind eine eigene Philosophie, und ich habe einige Zeit gebraucht, bis ich mit meinem Rezept zufrieden war. Zwei Punkte sind besonders wichtig: Die gebräunte Butter, die den Cookies eine leicht nussige Note verleiht, und die Backzeit – diese Kekse müssen unbedingt einen Tick zu früh aus dem Ofen, dann haben sie diesen zähen Kern, der sie besonders unwiderstehlich macht!

**Zubereitungszeit: 30 Minuten**  
(+ 30 Minuten Abkühlen und  
12–14 Minuten Backen)  
**Ergibt: etwa 35 Stück**

150 g Butter  
150 g Zartbitterschokolade  
(50–70 % Kakao)  
150 g dunkelbrauner Roh-Rohr-  
zucker (z. B. Muscovado)  
50 g weißer Zucker  
1 Ei (L) | 1 Eigelb (L)  
225 g Mehl (Typ 550)  
½ TL Natron  
knapp ½ TL feines Meersalz  
flockiges Meersalz (z. B. Fleur de  
Sel oder Maldon)

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und langsam bräunen (in einem hellen Topf lässt sich der Bräunungsgrad besser kontrollieren), dabei immer wieder mit einem Gummispatel den Topfboden abstreichen. Sobald die festen Bestandteile der Butter goldbraun sind, und es nussig zu duften beginnt, den Topf vom Herd nehmen und die Butter in ein anderes Gefäß füllen (verlangsamt Bräunungsprozess). Die braune Butter mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Die Schokolade grob hacken.
2. Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Beide Zuckersorten, Ei und Eigelb in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts (noch besser: Küchenmaschine mit Flachrührer) mindestens 3 Minuten verschlagen, bis die Masse hell und cremig wird, und sich die Zuckerkrystalle fast komplett aufgelöst haben. Abgekühlte braune Butter zufügen und 2 Minuten unterrühren. Nun Mehl und Natron auf die Masse sieben, das feine Meersalz dazugeben und alles nur solange unterrühren, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz erlangt hat. Zuletzt Schokolade kurz unterrühren.
3. Mit einem Esslöffel nach und nach gut walnussgroße Häufchen vom Teig abstechen, zu Kugeln rollen, mit großzügigem (!) Abstand auf die Bleche setzen und leicht flach drücken. Ganz wenig mittelgrobes Salz darüberstreuen und die Plätzchen im Ofen (Mitte) 12–14 Minuten backen.

4. Cookies aus dem Ofen nehmen, wenn sich die Mitte der Kekse bei sanftem Fingerdruck noch etwas weich anfühlt. Cookies 3 Minuten auf den Blechen abkühlen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Bis zum Verschenken in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

## Tipp

Dieser Teig entfaltet seinen vollen Geschmack, wenn er 1–2 Tage in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen kann. Unbedingt mal probieren!

## Varianten

**Nussig** – Die Hälfte der Schokolade durch 75 g gehackte, geröstete und gesalzene Macadamia- oder Erdnüsse ersetzen.

**Fruchtig** – Die Schokolade durch 25 g Kokoschips, 25 g kernige Haferflocken, 25 g Pistazienkerne und 50 g getrocknete Cranberrys ersetzen.

**Schoko-Spezial** – Die Schokolade durch gehackte Schokolinsen oder -riegel oder durch Kakaonibs (geröstete, zerstoßene Kakaobohnen) ersetzen.

## Verpackung & Deko

Take-away-Verpackungen eignen sich super zum Verschenken und können – vorausgesetzt sie sind sauber – sogar wiederverwendet werden.



# NUDEL-VARIATIONEN

**Haltbarkeit:** an einem kühlen Ort luftdicht verpackt mindestens ein paar Wochen

**Für:** Nudelgerichte aller Art, als Mitbringsel für einen Pasta-Abend bei Freunden und alle Italien-Fans, die man beeindrucken möchte

Auch wenn selbst gemachte Pasta eigentlich keinerlei Geschmackszugaben braucht, farbige Nudeln sind einfach ein Hingucker. Für bunte und aromatisierte Sorten verwendet man üblicherweise Nudelteig mit Ei (siehe Seite 52). Die nachfolgenden farb- oder aromagebenden Zutaten werden zusammen mit den Eiern verrührt und unter den Hartweizendunst geknetet. Eventuell muss man dabei mit ein wenig zusätzlichem Wasser oder Dunst ausgleichen, damit die richtige Teigkonsistenz erhalten bleibt. Sonst bleibt alles gleich. Und wer bei der Pasta-Form kreativ werden möchte: Es muss nicht immer »lang und glatt« sein – von Hand geformte Nudeln erfordern aber ein klein bisschen mehr Zeit und Geduld.

**Je nach gewünschter Nudelsorte das Grundrezept mit Ei (von Seite 52) wie links beschrieben mit den folgenden Extra-Zutaten zum Teig verarbeiten:**

## **Für roten Nudelteig**

1 EL Tomatenmark, 2 EL Rote-Bete-Saft (sirupartig eingekocht) oder 1 EL Rote-Bete-Pulver (siehe Bezugsquellen Seite 158)

## **Für gelben Nudelteig**

½ EL Kurkumapulver

## **Für grünen Nudelteig**

1–2 EL Spinat, Basilikum oder Bärlauch (alles gekocht und sehr fein gehackt) oder 1 EL Spinatpulver (siehe Bezugsquellen Seite 158)

## **Für gesprenkelten Nudelteig**

2 EL frisch gemahlener Mohn

## **Für braunen Nudelteig**

1–2 EL gesiebtes, schwach entöltes Kakaopulver

## **Für schwarzen Nudelteig**

1 EL Sepia-Tinte (gibt es beim Fischhändler)

## **Für aromatisierten Nudelteig**

Mark von 1 Vanilleschote, 1 EL Steinpilzpulver (siehe Bezugsquellen Seite 158 oder in gut sortierten Supermärkten), 1 EL fein abgeriebene Zitruschale von Bio-Früchten

**Wer den Teig nicht mit der Nudelmaschine verarbeiten möchte (siehe Seite 52), formt ihn per Nudelholz und/oder Hand zu:**

## **Orecchiette**

Dazu kleine Portionen vom Nudelteig abnehmen, zu etwa kleinfingerdicken Strängen rollen und mit einem gezackten Gemüsemesser fingerdicke Stücke abtrennen. Dabei die gezackte Messerklinge über das gerade abgetrennte Teigstück ziehen (raut die Pasta auf, um besser Sauce aufnehmen zu können) und danach dieses noch über eine Fingerkuppe stülpen (gibt die zierliche Ohrchenform). Klingt kompliziert? Dann einfach jedes Teigstück mit dem Daumen der rechten Hand in die Handfläche der linken Hand drücken. Dann sind die Orecchiette zwar nicht authentisch, aber durchaus ansehnlich.

## **Farfalle**

Den Nudelteig halbieren. Nacheinander die Teighälften mit etwas Dunst bestäuben und mit einem Nudelholz dünn ausrollen, dabei immer wieder um 90 Grad drehen und wenden. Teigplatten mit einem gewellten Teigrad in möglichst lange und 4–5 cm breite Streifen schneiden. Diese werden dann mit einem Messer in 3–4 cm lange Stücke geschnitten. Die kleinen Teigstücke mittig von den glatten Seiten her zu einem »Schmetterling« zusammendrücken.



### Verpackung & Deko

Zwei Tütchen in einem, mit einem Herz als praktisches Sichtfenster: So werden die liebevoll geformten Farfalle perfekt in Szene gesetzt (siehe Kombi-Verpackung Seite 155).



# SCHOKO-KNUSPER-GRANOLA

**Haltbarkeit:** luftdicht verpackt ein paar Wochen

**Für:** das gesunde Frühstück mit Milch oder über Naturjoghurt mit Früchten, als Mitbringsel für nette Kollegen, für den Knabberspaß zwischendurch

Sie sind nicht nur kinderleicht herzustellen, sie schmecken auch klasse: selbst gemachte Müsli-Mischungen. Dazu lassen sie sich ganz beliebig abwandeln ... und so schön verschenken. Am besten das Rezept gleich mit ans Präsent heften, denn dieses Knusper-Granola macht schnell süchtig!

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**  
(+ 30–40 Minuten Backen)  
**Ergibt: etwa 750 g**

**100 g Zartbitterschokolade**  
(50–55 % Kakao)

**125 g dunkelbrauner Roh-Rohrzucker** (z.B. Muscovado)

**50 ml Sonnenblumenöl oder mildes Olivenöl**

**gut 3 EL Ahornsirup**

**500 g feine Haferflocken**

**50 g Rice Krispies oder Puffreis**

**50 g Kokosraspel**

**50 g Mandel- oder Haselnussblättchen**

**2–3 EL Kakaopulver**

**½ TL gemahlener Zimt**

**1 Prise feines Meersalz**

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Ein Backblech (idealerweise mit hohem Rand) so mit Backpapier auslegen, dass an den Rändern jeweils noch etwas Papier übersteht. Die Schokolade hacken.
2. Den Zucker und ⅓ l Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann vom Herd nehmen. Öl, Ahornsirup und die Schokolade unterrühren, bis sich diese vollständig aufgelöst hat.
3. Restliche Zutaten in einer Schüssel vermischen, die Schoko-Sirup-Mischung darübergeben und alles gut vermengen. Auf das Blech gießen, gleichmäßig verteilen und dann im Ofen (Mitte, Umluft 160 °C) 30–40 Minuten backen, bis das Granola knusprig und vollständig getrocknet ist. Dabei alle 10 Minuten Blech aus dem Ofen nehmen und das Granola durchrühren, damit es einheitlich trocknet.
4. Wenn das Granola knusprig ist, aus dem Backofen nehmen und auf dem Blech ganz auskühlen lassen. Das Granola bis zum Verschenken in luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahren.

## Tipp

Wer das Granola extra-schokoladig mag, mischt noch 50 g gehackte Zartbitterschokolade unter das abgekühlte Granola.

## Varianten

**Kerniges Schoko-Knusper-Granola** – Dafür einfach noch 50 g Kürbis- oder Sonnenblumenkerne mit den Zutaten in der Schüssel vermischen.

**Jeden-Tag-Granola** – In einem Topf 150 ml naturtrüben Apfelsaft, 3 EL Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado), 75 g Honig und 1 EL Sonnenblumenöl oder mildes Olivenöl erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, und vom Herd nehmen. 500 g kernige Haferflocken, 50 g Mandelblättchen, 50 g gehackte Pekannüsse, 25 g Kokosraspel, 25 g gehackte Haselnüsse, 2 EL Leinsamen, 2 EL geschälten Sesamsamen, 2 TL gemahlene Zimt und ¼ TL feines Meersalz in einer Schüssel vermengen. Apfelsaftmischung darübergeben und alles gut durchrühren. Granola wie beschrieben auf dem Blech verteilen und im 160 °C heißen Backofen (Mitte, Umluft 140 °C) etwa 40 Minuten trocknen. Dabei keinesfalls zu dunkel werden lassen – das Granola schmeckt sonst bitter! Ganz auskühlen lassen, dann noch 75 g Trockenfrüchte (Cranberrys, Sultaninen, gehackte Mangos, Datteln oder Aprikosen, ...) untermengen. Luftdicht verpackt aufbewahren.

## Verpackung & Deko

Altmodische Bonbon- oder Vorratsgläser eignen sich perfekt zum Verschenken von Granola, sie machen sich nicht nur hübsch in der Küche, sie sind auch noch praktisch.



*Good Morning!*

SUGAR

CONFIT  
DE



## SPÄTSOMMER-CHUTNEY

Mit diesem Chutney im Kühlschrank kann man beinahe zaubern: Es ist sofort und zu jeder Tageszeit einsatzbereit, und es schenkt reichlich Zusatzaroma. Ein einfaches Sandwich erhält damit den richtigen Pfiff, und asiatische oder indische Gerichte bekommen damit das perfekte Finish. Aber auch Schweine- oder Hähnchenbrustfilet freuen sich über einen Klecks Spätsommer-Chutney. Es gibt fast nichts, wozu es nicht passt!

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**  
(+ 25–30 Minuten Kochen)  
**Ergibt: etwa ½ l**

250 g gelbe Kirschtomaten  
2 Nektarinen  
100 g getrocknete Aprikosen  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
½–1 große rote Chilischote  
150 g Zucker  
150 ml Weißweinessig  
1 Prise feines Meersalz  
1 Sternanis  
1 TL Schwarzkümmel  
Twist-off-Gläser (sterilisiert)

1. Die Tomaten waschen und vierteln. Nektarinen vierteln, entkernen, schälen und das Fruchtfleisch (es sollten 150 g sein) wie die Aprikosen klein würfeln. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chilis waschen, entstielen, fein hacken.

2. Alle Zutaten (bis auf den Schwarzkümmel) in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren in 25–30 Minuten einkochen lassen. Dabei ab und zu probieren und den Sternanis entfernen, wenn sein Aroma zu kräftig werden sollte.

3. Wenn das Chutney vollständig eingedickt ist (also dickflüssig und zäh ist), noch den Schwarzkümmel unterrühren. Das Chutney in die Gläser füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.

### Tipps

**Ein Chutney zeichnet sich** durch seine perfekte Balance von Süße und Säure aus. Dies sollte man bei der Auswahl der Zutaten beachten und am besten sowohl süße Früchte als auch einen säuerlichen Gegenpol zusammen verarbeiten.

**Das Spätsommer-Chutney lässt sich** übrigens statt mit weißem Zucker auch mit braunem Zucker oder dunkelbraunem Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado) zubereiten, dieser sorgt allerdings nicht nur für eine malzige Karamellnote, sondern auch für eine etwas dunklere Farbe.

### Verpackung & Deko

Im Ausland und auf Flohmärkten findet man weniger gängige Einmachgläser. Diese sind zwar meist nicht zum richtigen Einmachen geeignet, hat man sie aber sterilisiert, hält sich der Inhalt darin einige Wochen (im Kühlschrank).

**Haltbarkeit:**  
einige Monate (kühl,  
dunkel), geöffnet ein paar  
Wochen (im Kühlschrank)

**Für:**  
asiatische oder indische  
Reisgerichte

## PFLAUMEN-CRANBERRY-CHUTNEY

Mit seiner speziellen Gewürznote passt dieses Chutney besonders gut zu Geflügel aller Art, aber auch der sonntägliche Rinder- oder Lammbraten bekommt damit ein neues Gesicht. Sogar ein typisches Restessen wird mit ein bisschen Pflaumen-Cranberry-Chutney schlichtweg unwiderstehlich: Einfach die Überbleibsel vom Brathähnchen zwischen zwei Scheiben goldbraun getoastetes Baguette packen, die man zuvor mit dem Chutney bestrichen hat. So gut!

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

**(+ 30 Minuten Kochen)**

**Ergibt: etwa 600 ml**

**500 g blaue oder rote Pflaumen**

**1 große rote Zwiebel**

**½–1 große rote Chilischote**

**50 g getrocknete Cranberrys**

**150 ml Weißweinessig**

**75 g weißer oder brauner Zucker**

**2 EL Vanillezucker**

**3 Nelken**

**½ TL gemahlener Zimt**

**Twist-off-Gläser (sterilisiert)**

1. Die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden (es sollten 450 g sein). Die Zwiebel schälen, der Länge nach halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die Chilischote waschen, entstielen und fein hacken.

2. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten einkochen lassen. Dabei öfter umrühren und darauf achten, dass nichts am Topfboden ansetzt. Vor allem zum Ende hin dickt das Chutney recht stark ein.

3. Wenn das Chutney vollständig eingedickt ist (also dickflüssig und zäh ist), in die Gläser füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.

### Varianten

**Die Früchte für das Chutney** können nach Lust und Laune variiert werden. Besonders gut mit den verwendeten Gewürzen harmonieren etwa frische Feigen, Äpfel oder Birnen sowie getrocknete Datteln, Sultaninen oder Dörripflaumen.

**Wer ein weihnachtliches Aroma wünscht**, kann anstelle der Nelken und des Zimts auch 1–2 TL Lebkuchengewürz unter das Chutney rühren.

### Verpackung & Deko

Sogar aus einer alten, abgewetzten Jeans kann noch eine ausgefallene Verpackung gebastelt werden. Schleife drum, eine Rose aus Filz dran – fertig!

**Haltbarkeit:**  
einige Monate (kühl,  
dunkel), geöffnet ein paar  
Wochen (im Kühlschrank)

**Für:**  
Fleisch- und Geflügel-  
gerichte





## Über 100 kulinarische Geschenkideen ...

... machen die Suche nach einem passenden Mitbringsel so anregend und genussvoll wie nie! Zur Auswahl stehen **beliebte Klassiker** wie Konfitüre, Sirup, Schmalz oder Cookies über edle **Feinschmeckereien** wie Confit, Rillettes, Chutney oder Trüffel bis hin zu kleinen **Überraschungen** wie Zitrus-Oliven, Würzsalz, Salatdressing oder Studentenfutter.

Alles ist leicht zuzubereiten, schmeckt wunderbar und sieht einfach zum Anbeißen aus. Denn jedes Gericht wurde **individuell** verpackt, die Anleitungen dazu sind im Deko-Kapitel genau beschrieben. Und je nach **Bastel-Leidenschaft** findet dort jeder seinen ganz persönlichen Verpackungs-Favoriten – ob verspielt, elegant, rustikal oder originell.

**GU**

WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-2166-0



9 783833 821660

€ 16,99 [D]

€ 17,50 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)