Fehler im “Meine Cooking Chef Gourmet”-Kochbuch

Hier sammeln wir die Fehler die leider im neuen Kochbuch der Gourmet sind

Seite 152 – Salziges Popcorn
Erster Arbeitschritt: Das Öl in die Schüssel geben.
Erst das Öl in der Schüssel erhitzen und erst dann den Mais zugeben!

Seite 154 – Spinat-Ziegenkäse-Kuchen
Zutaten:
8 Päckchen Backpulver -> sollte vermutlich 8g heissen.

Seite 350 – Mürbeteig für einen Apfelkuchen
Hier werden Eigelb und Wasser vergessen wie im Grundrezept für Mürbeteig beschrieben.

Seite 384 – Mousse au chocolat
Letzer Arbeitsschritt :”Mit einem Teigschaber die Eigelbe in die geschmolzene Butter unterheben.” -> Schokolade (statt Butter).

Seite 386 – Schokoladentrüffel
Mengenangabe 400g Blütenhonig, kann nicht stimmen vielleicht 40g?

Seite 394 – Karamellisiertes Popcorn
Erster Arbeitschritt: Das Öl und den Mais in die Schüssel geben. -> erst das Öl in der Schüssel erhitzen und erst dann den Mais zugeben!