

# Presseinformation

## Lindsay Landis COOKIE DOUGH

Fotos: Lindsay Landis



## Keksteignascher aufgepasst!

Ihr liebt es, die Rührschüssel nach dem Backen auszuschlecken? Euch plagt jedoch immer ein schlechtes Gewissen? Schluss damit! Denn ganz ohne Ei ist roher Keksteig jetzt salonfähig! Und mit seinem buttrig-dekadenten, vanillig-schokoladigen Geschmack kann ihm niemand mehr widerstehen. Als zartschmelzende Praline oder versteckt in gefüllten Cupcakes, Torten, als erfrischende Eiscreme oder als cremige Mousse – lasst euch von den unterschiedlichsten Cookie Dough Kreationen überraschen!

Damit völlig sorgenfrei geschlemmt werden kann, wird natürlich kein Ei in den rohen Teig gegeben. Die Leckereien sind super schnell und einfach zubereitet, eignen sich hervorragend als Mitbringsel für Partys, aber natürlich auch zum selbst Vernaschen. Lasst euch von Lindsay Landis und ihren Rezepten euer Leben versüßen!

- **Zuckersüße Rezeptideen rund um den Trend »roher Keksteig«**
- **Leicht erhältliche Zutaten, einfache Zubereitung, umwerfendes Ergebnis!**
- **Ei-freier Keksteig in Kombination mit gebackenen und gefrorenen Köstlichkeiten sorgt für unbeschwerter Genuss**

**Lindsay Landis** ist tagsüber Grafikdesignerin, doch nachts mutiert sie zur Keksteig-Süchtigen. Sie betreibt den beliebten Blog *Love and Olive Oil* und lebt mit ihrem Mann und ihren drei Katzen in Nashville, Tennessee.

### Bibliografische Daten

Lindsay Landis

**Cookie Dough**

**Aus Liebe zum Keksteig**

Kochbuch

Klappenbroschur

152 Seiten

Format 19,4 x 24,2 cm

€ 15,00 [D] · € 15,90 [A]

ISBN 978-3-86913-907-4

Erscheinungstermin Februar 2017

Text zur Veröffentlichung freigegeben. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.  
Medienkontakt: Jenny Peters | Radar Musik & Unterhaltungs GmbH  
E-Mail: [j.peters@radar-net.de](mailto:j.peters@radar-net.de) | Telefon: +49 234 32487-26

ars vivendi