
Sous Vide Kochbuch Das Grosse Rezeptbuch Mit Uber

You deserve this.

Cooking Sous Vide

Practical Self-sufficiency

Deutsche Nationalbibliographie und Bibliographie der im Ausland erschienenen deutschsprachigen Veröffentlichungen

Das Ramen Kochbuch

Perfection

The Little Paris Patisserie (Romantic Escapes, Book 3)

Grundkochbuch Vegetarisch

Dutch Oven

Koch mich! Aachen - Kochbuch. 7 x 7 köstliche Rezepte aus der Stadt im Dreiländereck

Green Box

Vorwiegend festkochend

The NoMad Cookbook

The New Cuisine

Das Partywelt Kochbuch

The Science of Cooking

Vegan: The Cookbook

Ramen Kochbuch - Jeden Tag Nudeln mit 180 Ramen Rezepten

Profil

Made in Sicily

Das große Dampfbackofen Kochbuch

The Noma Guide to Fermentation

Zero

Noch mehr kochen für Angeber - Kochbuch von Stiftung Warentest - mit 50 neuen kulinarischen Effekten, die umhauen

My Bavarian Cookbook

DAMPFGARER KOCHBUCH: XXL. 250 Rezepte für Ihren Dampfgarer

Das Bulletproof-Kochbuch
Sous Vide
Französische Landküche (eBook)
Das große Ketogene Ernährung Buch
Sous-vide Cuisine
Der Gastronom - Erkundungen eines kochenden Physikers
Das Sauna-Kochbuch
Deutsche Bibliographie
Weber's Ultimate Grilling
Oberhitze Grill Rezepte: Das Kochbuch mit den leckersten Rezepten für das Hochtemperaturgrillen inkl. köstlicher Sandwich und Burger
Rezepte
Gemüse Stars
Sous Vide
Fire Islands
XXL Gasgrill Kochbuch

*Sous Vide Kochbuch Das
Grosse Rezeptbuch Mit
Uber*

*Downloaded from
intra.itu.edu by guest*

OLSEN KARSYN

You deserve this. Ten Speed Press
'Irresistible' Sunday Times bestseller Katie
Fforde In a cosy corner of Paris, a delicious
little patisserie is just waiting to be
discovered. And romance might just be on
the menu...

Cooking Sous Vide Stiftung Warentest
DIE XXL PREMIUM KOCHBIBEL MIT 250

REZEPTEN FÜR IHREN DAMPFGARER! Sie
suchen nach leckeren und einfachen
Rezepten für Ihren Dampfgarer? Sie wollen
endlich großartige und leckere Rezepte
mit ihrem Dampfgarer für das Frühstück,
Mittag und Abendessen oder auch für
Partys, Geburtstage und Familienbesuche
zubereiten? Sie wollen eine riesen Auswahl
an Rezepten haben und sich keine
Gedanken mehr machen, was sie nun für
die Familie zubereiten? Dann ist das
Dampfgarer Premium Kochbuch XXL
genau das richtige für Sie! " Mit diesem

Kochbuch werden Sie.. die meisten
Dampfgarer Rezepte (250 Stück) in einem
Buch haben, was der Markt zu bieten hat
erwerben .. unglaublich leckere
Spezialitäten zaubern .. ihre Kochkünste
auf ein neues Level bringen Ich zeige
Ihnen wie Sie mit Ihren Dampfgarer die
besten Gerichte und Speisen zubereiten.
Ganz einfach. Ganz schnell. Ohne
irgendwelche komplizierten Anleitungen.
Sei es Fleisch, Fisch, Gemüse, Reis, Nudel
oder auch Dessert Rezepte. In diesem
Buch gibt es wirklich alle Rezepte, die man

ganz einfach mit einem Dampfgarer dämpfen kann. Auch sind in dem Buch unglaublich viele gesunde vegane und vegetarische Rezepte dabei. Somit sind alle Ernährungsweisen in diesem Buch abgedeckt. In diesem Premium Kochbuch warten auf Sie..... unglaublich viele leckere Fleisch Gerichte, sei es vom Huhn, Rind, Schwein oder Lamm.. hervorragende Fisch Gerichte mit super großartigen Beilagen.. eine Vielzahl an Reis und Nudel Speisen, die Sie so noch nicht kannten .. extrem leckere Dessert Rezepte, wo Ihnen das Wasser im Mund auslaufen wird .. super gesunde Gemüse Gerichte.. als Bonus vegane und vegetarische Rezepte.. meine Tipps & Tricks für das Dampfgaren.. und vieles mehr!Also worauf warten Sie noch? Schnappen Sie zu!Erwerben Sie jetzt das XXL DAMPFGARER PREMIUM KOCHBUCH mit 250 Rezepten zum Sonderpreis! Sie sind nur ein Klick entfernt.

Practical Self-sufficiency ars vivendi Verlag
YOU DESERVE THIS - Healthy, balanced and delicious bowl recipes by fitness icon Pamela Reif. Your body and soul deserve a healthy, natural diet every single day. But this doesn't mean you need to sacrifice taste. Whether you choose a sweet Apple

Pie Smoothie Bowl, hearty Spinach-Chickpea Patties, colourful Buddha Bowls packed with plant-based proteins, or a Brownie Bowl for dessert, you can enjoy guilt-free indulgence. Pamela Reif's simple, wholesome dishes are based on natural ingredients and can be created in a few easy steps without spending hours in the kitchen. The meals are made and enjoyed straight from the bowl, which captures their delicious, fresh flavours. And most of the recipes are vegan. More than 70 recipes are personally created, prepared and photographed by Pamela Reif. Combined with her nutritional advice, you have the ideal starting point to change your own diet and lifestyle simply and enjoyably - for a well-balanced life. Because: You deserve this!

Deutsche Nationalbibliographie und Bibliographie der im Ausland erschienenen deutschsprachigen Veröffentlichungen

Phaidon Press

The most highly instructive and visually engaging grilling book on the market, from the experts at Weber, with more than 100 all-new recipes and over 800 photos

Das Ramen Kochbuch HarperCollins UK
For years, the Dutch oven has been

popular on the grill and barbecue scene, and cooking with the "black pots" over an open fire has become a fashionable cult; it is a symbol of the Wild West, freedom and adventure. Bothe shows you how to cook over open flames in a Dutch oven, from roasts and casseroles to desserts and breads.

Perfection btb Verlag

From the authors of the acclaimed cookbooks *Eleven Madison Park* and *I Love New York* comes this uniquely packaged cookbook, featuring recipes from the wildly popular restaurant and, as an added surprise, a hidden back panel that opens to reveal a separate cocktail book. Chef Daniel Humm and his business partner Will Guidara are the proprietors of two of New York's most beloved and pioneering restaurants: *Eleven Madison Park* and *The NoMad*. Their team is known not only for its perfectly executed, innovative cooking, but also for creating extraordinary, genre-defying dining experiences. The *NoMad Cookbook* translates the unparalleled and often surprising food and drink of the restaurant into book form. What appears to be a traditional cookbook is in fact two books in one: upon opening, readers

discover that the back half contains false pages in which a smaller cocktail recipe book is hidden. The result is a wonderfully unexpected collection of both sweet and savory food recipes and cocktail recipes, with the lush photography by Francesco Tonelli and impeccable style for which the authors are known. The NoMad Cookbook promises to be a reading experience like no other, and will be the holiday gift of the year for the foodie who has everything.

The Little Paris Patisserie (Romantic Escapes, Book 3) tradition

Get answers to all your cooking science questions, and cook tastier, more nutritious food using fundamental principles, practical advice, and step-by-step techniques. Where does the heat come from in a chili pepper? Why is wild salmon darker than farmed? Does searing meat really "seal in" the juices? A good recipe goes a long way, but if you can master the science behind it, you'll be one step ahead. Using full-color images, stats and facts through infographics, and an engaging Q&A format to show you how to perfect your cooking, The Science of Cooking brings food science out of the lab and into your kitchen. Topics include meat

and poultry, seafood, dairy, pulses and grains, fruits, vegetables, spices, herbs, baked goods, and more, making it perfect for perfecting everyday cooking as well as for special meals.

Grundkochbuch Vegetarisch Dorling Kindersley Ltd

In diesem einmaligen Rezeptbuch kannst Du nicht nur die Ramen Klassiker finden, sondern auch viele andere leckere Rezeptideen. Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur genießen – was gibt es Schöneres? Mittlerweile hat der Trend der japanischen Nudelsuppe sich in der ganzen Welt durchgesetzt. Auch wenn diese ursprünglich aus China stammt, so holten sich die Japaner das Gericht im 19. Jahrhundert zu sich und verfeinerten dieses. Daher findet man selbst in China mittlerweile japanische Ramen Restaurants. Doch für gute Ramen Gerichte muss man nicht unbedingt ein Restaurant aufsuchen, sie lassen sich ebenfalls schnell und lecker zuhause zubereiten. Ganz egal ob mit Fleisch und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, Vegetarisch, Vegan oder leckeren Desserts – die Variationsmöglichkeiten sind schier

endlos. Zahlreiche Rezeptideen und Tipps hierzu finden Sie in diesem Buch. Mhhhh hört sich einfach nur lecker an! In diesem Buch finden Sie eine Menge toller Rezepte rund um die Zubereitung von Ramen. Damit können Sie einfach daheim etwas Schmackhaftes kreieren. Das geht ganz einfach mit unseren Ideen als Grundlage oder mit unseren Prinzipien, die Sie zum Experimentieren anhalten. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit den einzigartigen Rezepten aus diesem Buch und sind gespannt, welches sich zu Ihrem persönlichen Lieblingsgericht entwickelt.

Dutch Oven BoD – Books on Demand

Das Standardwerk der vegetarischen Küche. Mit der überarbeiteten Neuausgabe des Klassikers von Dr. Oetker ist die vegetarische Küche ebenso genussvoll wie einfach. Das Standardwerk für Einsteiger wie Liebhaber der vegetarischen Küche umfasst Kochtechniken und Rezepte von Snacks, Aufstrichen und Vorspeisen über Hauptgerichte bis hin zu Desserts. Die inspirierenden und vielfältigen Gerichte zeigen, dass die vegetarische Küche deutlich mehr ist als Tofu und Salat. Entdecken Sie Gemüse-Nuss-Crumble, Hirseflan mit Zucchini, Käse-Zwiebel-

Muffins oder Granatapfelsorbet. Hülsenfrüchte, Gemüse, Früchte, Kräuter, Polenta und Co. bringen Abwechslung auf den Teller. Die Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele Tipps in Wort und Bild zeigen die wichtigsten Kochtechniken der vegetarischen Küche.

Koch mich! Aachen - Kochbuch. 7 x 7 köstliche Rezepte aus der Stadt im Dreiländereck Schiffer Publishing

Erleben Sie eine neue Welt des Geschmacks und des Genusses. Raffinierte Rezeptideen mit Geheimtipps aus der Profiküche ermöglichen Ihnen ein Vakuumgaren für die Spitzenküche zu Hause. Ob zartes Fleisch, schonend zubereitetes Gemüse oder edle Desserts - durch das langsame Garen im Vakuum werden Lebensmittel besonders schonend zubereitet, Aromen entfalten sich voll und die Gerichte gelingen auf den Punkt.

Green Box Verlagsgruppe Random House GmbH

Mit diesen Tricks aus der Sterneküche beeindrucken Sie Ihre Gäste! Versetzen Sie Ihre Gäste in Begeisterung und Staunen mit den außergewöhnlichen Garmethoden und überraschenden Kombinationen, die Prof. Dr. Thomas

Vilgis, Experte für molekulare Kochkunst, in diesem Buch vermittelt. Es erwarten Sie 50 Rezepte der internationalen Sterneküche mit hohem "Angeberpotenzial" und auch für den Hobbykoch leicht verständlichen Anleitungen. Thomas Vilgis erklärt detailliert das praktische und theoretische Wissen hinter den Methoden und zeigt Ihnen die Facetten moderner Spitzengastronomie zum Nachkochen zu Hause: Unter Kristallisationswärme gegarter Fisch, mit Malz fermentierte Ringelbete, kandierter Käse und pulverisierter Speck sorgen für vielschichtige Aromen und traumgleiche Texturen. Sie erhalten eine kurze Einführung in die Geschichte der Avantgarde- und Molekularküche und einen Überblick zu Geräten und Grundausstattung. Zu jedem der 50 Gerichte oder "Effekte", wie sie Vilgis nennt, finden Sie viele anschauliche Fotos und genaue Nährwertangaben. Zur Orientierung sind über jedem Kochrezept Symbole mit den Angaben zu Portionen, Aufwand und "Angeberfaktor" abgebildet. Das Buch im Überblick: - Einleitung mit Einführung in die Geschichte der

Molekular- und Sterneküche - 50 Effekte bzw. Rezepte bebildert mit Angaben zu Nährwerten, Portionen, Aufwand und Angeberfaktor - Glossar und Tipps zu Grundausstattung und Geräten

Vorwiegend festkochend Christian Brandstätter Verlag

At Noma—four times named the world's best restaurant—every dish includes some form of fermentation, whether it's a bright hit of vinegar, a deeply savory miso, an electrifying drop of garum, or the sweet intensity of black garlic. Fermentation is one of the foundations behind Noma's extraordinary flavor profiles. Now René Redzepi, chef and co-owner of Noma, and David Zilber, the chef who runs the restaurant's acclaimed fermentation lab, share never-before-revealed techniques to creating Noma's extensive pantry of ferments. And they do so with a book conceived specifically to share their knowledge and techniques with home cooks. With more than 500 step-by-step photographs and illustrations, and with every recipe approachably written and meticulously tested, *The Noma Guide to Fermentation* takes readers far beyond the typical kimchi and sauerkraut to include

koji, kombuchas, shoyus, misos, lacto-ferments, vinegars, garums, and black fruits and vegetables. And—perhaps even more important—it shows how to use these game-changing pantry ingredients in more than 100 original recipes. Fermentation is already building as the most significant new direction in food (and health). With *The Noma Guide to Fermentation*, it's about to be taken to a whole new level.

The NoMad Cookbook XinXii

Bist du es leid, dich ständig müde und schlapp zu fühlen? Hast du genug von Diäten, die keinen langfristigen Erfolg versprechen? Möchtest du endlich ein Ernährungskonzept finden, das zu deinem Lebensstil passt und dir dabei hilft, gesund und fit zu bleiben? Dann ist dieses Kochbuch zur ketogenen Ernährung die perfekte Wahl für dich! Die ketogene Ernährung hat in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen, da sie zahlreiche Vorteile für den Körper bietet. Hier sind nur einige Gründe, warum die ketogene Ernährung so beliebt ist: - Reduzierung von Entzündungen: Eine ketogene Ernährung kann helfen, Entzündungen im Körper zu reduzieren,

was wiederum das Risiko von chronischen Erkrankungen wie Diabetes, Herzkrankheiten und Krebs verringern kann. - Gewichtsverlust ohne Hungern: Genieße leckere und sättigende Mahlzeiten, die deinen Körper in die Fettverbrennung versetzen und dir dabei helfen, unerwünschte Pfunde zu verlieren. - Energie und Ausdauer: Entdecke, wie die ketogene Ernährung deinen Energielevel erhöht und dir dabei hilft, dich den ganzen Tag über aktiv und wach zu fühlen. - Stabilisierung des Blutzuckerspiegels: Die ketogene Ernährung kann dazu beitragen, den Blutzuckerspiegel zu regulieren, was besonders für Diabetiker von Vorteil ist. - Stärkung des Immunsystems: Unterstütze dein Immunsystem und beuge Krankheiten vor, indem du deinen Körper mit den richtigen Nährstoffen versorgst. Neben diesen Vorteilen bietet dir dieses Kochbuch 150 abwechslungsreiche ketogene Rezepte, die in verschiedenen Kategorien aufgeteilt sind. Von Hauptgerichten über Salate bis hin zu Desserts und Getränken findest du hier eine große Auswahl an leckeren und kreativen Gerichten, die dir helfen werden, dich ketogen zu ernähren. Aber das ist

noch nicht alles. Hier sind noch weitere Gründe, die dieses Kochbuch zu einem unverzichtbaren Begleiter machen: - Einfache Zubereitung: Die meisten Rezepte sind einfach und schnell zuzubereiten, sodass du auch an stressigen Tagen eine gesunde und leckere Mahlzeit auf den Tisch bringen kannst. - Vielfältigkeit: Neben den klassischen Fleischgerichten und Beilagen findest du auch viele vegetarische und vegane Optionen sowie Fisch und Meeresfrüchte. - Inspiration: Mit diesem Kochbuch wirst du nie wieder das Gefühl haben, dass du bei deiner ketogenen Ernährung auf etwas verzichten musst. Also, worauf wartest du noch? Hol dir jetzt dieses Kochbuch und starte deine Reise in ein gesünderes und erfüllteres Leben! *The New Cuisine* Caro Sommer Von der Kurhaus-Gazpacho bis zur Bützje-Bier-Bowl, vom Dompfaff-Printenkuchen bis zu Kaiser Karls Wildkräuter-Salat: Die einfachen und schnellen Rezepte liefern einen feinen Vorgeschmack auf Aachen, die Stadt im Dreiländereck zwischen Deutschland, Belgien und den Niederlanden. »Koch mich! Aachen«: Das sind 7 x 7 Ideen zum Nachmachen – von

der Vorspeise bis zum Dessert. Autor Martin Grolms kocht aus Leidenschaft und ist in seiner Heimat auf kulinarische Spurensuche gegangen.

Das Partywelt Kochbuch tradition

Ein einzigartiger Streifzug durch Geschichte und Gegenwart der deutschen Küche Wir sind, was wir essen, und das lässt sich nicht nur für jeden Einzelnen von uns sagen, sondern auch für die Deutschen insgesamt. In Artikeln wie »Bohnenkaffee«, »Einbauküche«, »Gutbürgerlich«, »Kraut und Rüben« oder »Weihnachtessen« erkundet Wolfgang Herles die Seele der Deutschen, wie sie sich in Küchen und Esszimmern, in Restaurants und an Imbissbuden präsentiert. Er erforscht die Vielfalt der Küchen und Gerichte, ob regional geprägt oder international bereichert, und geht den typischen Eigenheiten der deutschen Nahrungsaufnahme samt ihrer Geschichte auf den Grund, vom Butterbrot bis zum Sonntagsbraten. Immer auf der Suche danach, was die Esskultur über uns verrät. Mit zahlreichen Fotos des Autors

The Science of Cooking Allen & Unwin
Das Kultbuch aus Finnland – jetzt endlich auf Deutsch. Eine Sauna kann weit mehr,

als Menschen zum Schwitzen zu bringen! In diesem höchst ungewöhnlichen Kochbuch aus dem kalten Norden Europas zeigen die beiden Autoren, dass die Finnen zu recht als ein bisschen verrückt gelten. Sie machen mit ihren Porträts der schönsten und schrägsten Saunen Finnlands Lust auf gemeinsame Saunaabende mit Freunden und gleichzeitig mit über 90 (auch ohne Sauna) leicht nachzukochenden Rezepten Hunger auf irre leckere Gerichte aus heißen Öfen. Das perfekte Geschenk für Sauna-Liebhaber und alle, die es werden wollen.

Vegan: The Cookbook Dr. Oetker - ein Verlag der Edel Verlagsgruppe
Find your route to a more sustainable lifestyle with Dick Strawbridge, of Channel 4's *Escape to the Chateau*, and his son James. We can all take steps to reduce our carbon footprint and be more self-sufficient. For some, that might mean upping sticks and living off the land. For the rest of us, the reality might involve smaller, but no less important, lifestyle changes: cutting back on plastic or food waste, growing vegetables, preserving meat and fish, preparing jams and chutneys, baking sourdough bread,

making your own plant-based milks, or keeping a chicken or two. Dick and James Strawbridge know what it's like to make these changes. Between them, they've lived on a smallholding, in a terraced house, and even a chateau. In this updated edition of *Practical Self-sufficiency* they share everything they've learned, and give you the tools you need for a more rewarding and environmentally conscious life.

Ramen Kochbuch – Jeden Tag Nudeln mit 180 Ramen Rezepten Christian Verlag
From Giorgio Locatelli, bestselling author of *Made in Italy*, comes an exquisite cookbook on the cuisine of Sicily, which combines recipes with the stories and history of one of Italy's most romantic, dramatic regions: an island of amber wheat fields, lush citrus and olive groves, and rolling vineyards, suspended in the Mediterranean Sea. Mapping a culinary landscape marked by the influences of Arab, Spanish, and Greek colonists, the recipes in *Made in Sicily* showcase the island's diverse culinary heritage and embody the Sicilian ethos of primacy of quality ingredients over pretentiousness or fuss in which "what grows together goes

together.”

Profil A&C Black

Dieses XXL Gasgrill-Kochbuch ist voll von köstlichen, leicht zuzubereitenden Rezepten! Mit über 60+ Rezepten zur Auswahl, finden Sie in diesem Kochbuch bestimmt das, wonach Sie suchen... Die ersten Schritte sind einfach, solange Sie drei Dinge bei sich haben Den Grill, das Gas und das Essen. Wenn Sie diese drei Dinge haben, können Sie offiziell mit dem Grillen beginnen. Zuerst müssen Sie das Gas an den Grill anschließen. Die meisten Gasgrills werden mit einem Schlauch geliefert, der an den Gastank angeschlossen wird. Der Tank muss geöffnet werden, damit das Gas fließen kann. Einige Grills haben auch ein Gasventil. Stellen Sie also sicher, dass alles geöffnet ist, bevor Sie versuchen, den Grill anzuzünden. Das Anzünden des Grills ist einfach, aber seien Sie sich bewusst, dass Sie mit einem leicht entzündlichen Gas arbeiten. Wenn Sie vor oder nach dem Anzünden Gas riechen, schalten Sie alles aus und überprüfen Sie

die Anschlüsse. Ein Gasleck ist ein ernsthaftes Problem, das Sie aber wahrscheinlich nicht haben werden, wenn Sie alles richtig anschließen. Bei einem Gasgrill müssen Sie sich nicht um das Aufwärmen der Kohlen oder das Halten einer gleichmäßigen Temperatur kümmern. Hier einige Tipps... 1. Den Grill nicht vorheizen Nur weil es sich um einen Gasgrill handelt, können Sie den Vorheizschritt nicht überspringen. Es ist verlockend, gleich mit dem Grillen zu beginnen, aber auch wenn Sie gerade mit einem Tastendruck die Hitze eingeschaltet haben, müssen Sie ein wenig warten, bis die Wärme auf die Roste übertragen wird, bevor Sie Ihr Fleisch darauf legen. Dies führt nicht nur zu feinen Grillspuren, sondern verhindert auch, dass die Speisen am Rost haften bleiben. 2. Säubern Sie Ihren Grill Versuchen Sie im Idealfall, den Grill zu reinigen, nachdem er abgekühlt ist, aber noch warm genug ist, damit die Essensreste nicht auf den Rost gehärtet sind. Wenn Sie andernfalls häufig grillen, reinigen Sie den Grill beim nächsten Anzünden, sobald er vorgeheizt ist (bevor

Sie mit dem Grillen beginnen). Verwenden Sie in jedem Fall einfach eine Grillbürste, um anhaftende Lebensmittel abzukratzen und zu entfernen. (mehr Informationen finden Sie im Buch)

Made in Sicily neobooks

The definitive and most comprehensive cookbook of traditional and authentic home cooking vegan dishes from 150 countries around the world."—Vegan Magazine With nearly 500 vegetable-driven recipes, *Vegan: The Cookbook*, inspired by cuisines around the world, brings vegan home cooking to new levels of deliciousness. Featuring dishes from countries ranging from Albania to Zambia, it showcases the culinary diversity of vegan cuisine, highlighting regional fruits and vegetables, traditional cooking techniques, and universally delectable flavours. Home cooks will discover sweet and savoury starters, soups, salads, mains, and desserts for all to enjoy, accompanied by straightforward instructions and gorgeous colour photography.

Best Sellers - Books :

- [The Nightingale: A Novel By Kristin Hannah](#)
- [The Alchemist, 25th Anniversary: A Fable About Following Your Dream](#)
- [Things We Never Got Over \(knockemout\) By Lucy Score](#)
- [The Complete Summer I Turned Pretty Trilogy \(boxed Set\): The Summer I Turned Pretty; It's Not Summer Without You; We'll Always](#)
- [The Complete Summer I Turned Pretty Trilogy \(boxed Set\): The Summer I Turned Pretty; It's Not Summer Without You; We'll Always Have Summer By Jenny Han](#)
- [The Democrat Party Hates America By Mark R. Levin](#)
- [Saved: A War Reporter's Mission To Make It Home By Benjamin Hall](#)
- [The Woman In Me By Britney Spears](#)
- [If He Had Been With Me By Laura Nowlin](#)
- [Are You There God? It's Me, Margaret.](#)