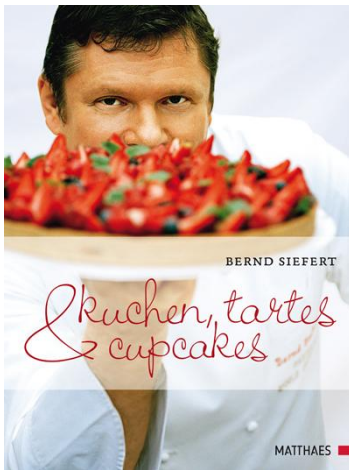


Kuchen, Tartes & Cupcakes

Kuchen mit Obst, Kuchen mit Creme, moderne Kuchen, Spezialitäten, Tartes mit Früchten, Tartes mit Schokolade sowie ein Sonderteil mit vielen Cupcake-Rezepten – einmal mehr beweist Bernd Siefert mit seinem neuen Buch grosse Vielfältigkeit. Seine Kreationen sind einfach wundervoll und



wecken die Lust, all seinen süssen Versuchungen zu erliegen, jedes Rezept nachzubacken, jeden Kuchen oder Cupcake zu kosten und jede Tarte zu geniessen. Sowohl innovativen und exotischen Rezepturen oder Zutatenkombinationen, aber auch modernisierten, dennoch traditionellen Kreationen wie der Schwarzwälderkirchtorte schenkt Bernd Siefert

seine volle Aufmerksamkeit.

Alle Grundrezepte der verschiedenen Teige - ob Mürbteig, Biskuit, Hefeteig oder auch Blätterteig - werden einfach umsetzbar anhand von Step-Bildern erläutert. Nicht zuletzt die appetitanregenden Fotografien von Matthias Hoffmann lassen jedem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Ein jeder wird in diesem Buch fündig – Bäcker und Konditoren profitieren von der Fülle an Inspirationen, aber auch die leidenschaftliche Hobbybäckerin kann ihr Repertoire bereichern.

Matthaes Verlag, Stuttgart
ISBN 978-3-87515-115-2
CHF 77.90