



Presseinformation

Renate Kissel

Becherkuchen

Reihe: **GU KüchenRatgeber**

64 Seiten, ca. 45 Farbfotos, Softcover mit Klappen

Format: 16,5 x 20 cm

Preis 7,99 €(D) / 8,30 €(A) / 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-0675-9

Erscheinungstermin: August 2007



Der Becher als Maß aller Kuchen

Waage und Messbecher können getrost im Schrank bleiben. Mit einem ganz normalen, leeren Sahne- oder Joghurtbecher lassen sich die Zutaten für alle Kuchen im GU KüchenRatgeber **Becherkuchen** einfach und super schnell abmessen. Zutaten in den Becher geschüttet und fix verrührt – das ist das Erfolgsrezept für immer neuen Kuchenmix.

In vier Kapiteln zaubert Autorin Renate Kissel raffinierte Kuchen wie Orangenkuchen, Kürbis-Nusskuchen oder Traubentarte. Flach, fein und fruchtig geht es im zweiten Kapitel mit Blechkuchen weiter, zum Beispiel Rhabarberkuchen, Kumquat-Schnitten oder Obstkuchen nach Thüringer Art. Im dritten Kapitel kommen Muffins und Kleingebäck in den Ofen: Weiße Schoko-Muffins, Hagebuttenküsschen oder Moccatorörtchen versetzen Schlemmermäuler in Hochstimmung. Gut gebechert wird im letzten Kapitel mit festlichen Kuchen wie Mandelkranz, Preiselbeer-Schokoladentorte oder Himbeer-Buttermilchtorte.

Was man alles im Haus haben sollte, um jederzeit loszubacken, klärt der Theorieteil. Hier erfährt man auch alles rund um die beste Kuchenform und was einen Rührteig perfekt macht. Was wäre der schönste Kuchen ohne eine glänzend-knackige Glasur? Von Schokoguss bis Marzipanfiguren gibt Renate Kissel anfängertaugliche Tipps, die Gäste und Familie begeistern. Noch die zehn GU-Erfolgstipps beherzigt, dann kann nichts mehr anbrennen!

Renate Kissel, ursprünglich Hauswirtschaftslehreerin und Hotelfachfrau, hat ihre Liebe zum Kochen, Backen und Reisen zum Beruf gemacht. Als Autorin schreibt sie seit 20 Jahren Koch- und Reisebücher. Immer auf der Suche nach außergewöhnlichen Rezepten, will sie Vertrautes neu entdecken oder Exotisches vertraut werden lassen.