



Presseinformation

Adelheid Schmidt-Thomé
Cornelia Klaeger

Macarons und Petit fours

Reihe: **GU KüchenRatgeber**

64 Seiten, mit ca. 45 Farbfotos.

Format: 16,5 x 20 cm, Softcover mit Klappen

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

ISBN: 978-3-8338-1824-0

Erscheinungstermin: September 2009



Französisches Kleingebäck selbst gemacht

Wer kennt sie nicht, die kleinen bunten Gebäckstücke, die mit einem Bissen im Mund verschwunden sind: Macarons. Genauso wie viele andere Köstlichkeiten der französischen Konditorenkunst sind sie im Laden teuer. Dabei sind sie mit der richtigen Anleitung leicht selbst zu machen! Im GU KüchenRatgeber **Macarons und Petit fours** finden Hobbykonditoren 38 Rezepte von köstlich kleinen Kunstwerken zum Nachbacken.

Macarons und die anderen süßen Kleinigkeiten aus der französischen Patisserie liegen seit einiger Zeit absolut im Trend. Kein Wunder, versprechen die raffinierten Süßigkeiten schon alleine durch ihre Optik einen Gaumenschmaus. Bunte Macarons mit unterschiedlichsten Füllungen, kleine Nusskränzen mit Baiser, Tartelettes mit Zitronencreme und Beeren oder karamellisierten Walnüssen, Bananen-Karamel-Törtchen, Petit fours in vielen Variationen, Sacherherzen oder fruchtigen Biskuittörtchen – sie alle führen in Versuchung. Auch Verzierungskünstler kommen auf ihre Kosten, denn Anleitungen für Zuckerguss und Glasuren geben dem Kleingebäck den richtigen Anstrich.

Auch aus Kuchenresten lassen sich mundgerechte Köstlichkeiten zaubern – Adelheid Schmidt-Thomé und Cornelia Klaeger verraten wie. Viele praktische Tricks, wichtiges zu Zutaten und Arbeitsgerät, Schritt-für-Schritt-Fotos und die GU Erfolgstipps helfen dabei alle Rezepte in die Tat umzusetzen. So wird jeder zum kleinen Konditormeister!

Adelheid Schmidt-Thomé arbeitet seit 20 Jahren als Lektorin für namhafte Kochbuch-Verlage. Die bunten Macarons und anderen feinen Kleinigkeiten, die man zurzeit in guten Cafés bekommt, haben sie dazu verführt, Lieblingsrezepte in einem Backbuch zu versammeln.

Cornelia Klaeger ist Diplom-Oecotrophologin. Seit 20 Jahren produziert sie Koch- und Backbücher für zahlreiche Verlage. Aus ihrer Leidenschaft für süße Kleinigkeiten sind diverse Rezepte für feine kleine Törtchen entstanden, die bei Familie, Freunden und Nachbarn längst zu Favoriten geworden sind.