

Presseinformation

Das TEUBNER Handbuch Backen

Zutaten – Backschule – Backrezepte

TEUBNER Handbücher

416 Seiten mit über 600 Farbfotos

Format 16 x 21,5 cm

Hardcover

Preis: 25,- € (D) / 25,70 € (A) / 43,80 sFr

ISBN (13) 978-3-8338-1087-9

Erscheinungstermin: März 2008



Über die Kunst des Backens

Ob luftiger Hefezopf für ein Sonntagsfrühstück, saftiger Käsekuchen zum Kaffee oder eine traditionelle Schwarzwälder-Kirsch-Torte als Krönung einer Geburtstagstafel, zum Backen gibt es immer einen schönen Anlass! Doch – anders als beim Kochen – ist bei dieser Küchendisziplin nur zu einem kleinen Teil Freude am Experimentieren gefragt. Dafür bedarf es umso mehr handfestes Know-how und detaillierte Rezepte.

Kompakt, fundiert und reich bebildert bietet **Das TEUBNER Handbuch Backen** auf über 400 Seiten alles, was zum sicheren Gelingen von Kuchen, Torten und Gebäck erforderlich ist: Basiswissen, Backpraxis und über 100 klassische und moderne Rezepte.

Angefangen bei A wie Agar-Agar bis Z wie Zucker erfährt der Leser zunächst im großen Warenkunde-Teil alles Wissenswerte über die relevanten Backzutaten. In der darauffolgenden ausführlichen Backschule wird Schritt für Schritt die Zubereitung sämtlicher wichtigen Teige und Massen gezeigt – angefangen bei Brandteig, Blätterteig und Biskuit über Hefe- und Mürbeteig bis hin zu Teigen fürs Brot und Brötchen backen. Auch die fachgerechte Verwendung von Kuvertüre, der Umgang mit Gelatine oder Wasserbad sowie das Blindbacken werden ausführlich in Text und Bild dargestellt.

Der umfangreiche Rezeptteil präsentiert die besten süßen und pikanten Ideen für jeden Geschmack: Von Apfelkuchen bis Zwetschgendatschi, Kuchen „ohne Backen“, Brot sowie verschiedene andere herzhaft Backspezialitäten. Darüber hinaus halten spezielle Themenseiten Informationen und Tipps unter anderem zu passenden Kaffeespezialitäten, Tees, Liköre, Aromen und Mehlsorten bereit. Ein praktisches Lexikon für anspruchsvolle Backfans.