

Presseinformation

Christa Schmedes

Alles ohne Mehl

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Fotos

Format: 16,5 x 20 cm

Preis: 9,99 € (D)/ 10,30 € (A)/ 13,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-7357-7

Erscheinungsdatum: Februar 2020

 Auch als
eBook
erhältlich.



Voll im Trend und voll gut! Köstliche Backkreationen aus glutenfreien Mehlen

Manche Stars haben den Dreh raus, für jede Generation ganz oben auf der Top-Liste zu stehen und eine Riesengemeinde glücklich zu machen. Einfach, weil sie sich immer wieder neu erfinden! Hefezopf und Rübliorte, Käsekuchen, Guglhupf, Apfelkuchen oder Pizza sind All-time-Favorites, die Trends aufgreifen und mit der Zeit gehen. Allen Backanfängern und Teigkünstlern, Low-Carb-Fans und Gluten-Sensiblen machen sie es jetzt so einfach wie nie, sich ins süße und pikante Genießerglück zu stürzen: Alles ohne Mehl aus der GU-KüchenRatgeber-Reihe verpasst Lieblingskuchen, Knuspernacks und Klassikern vom Cheesecake bis zu Macarons, Marmor-, Sand- und Flammkuchen bis zu Pizza und Quiche ein neues Innenleben – ohne klassisches Mehl! Nüsse, Mandeln, Früchte und feinst vermahlene Kastanien-, Mais- oder Reispuder wandern vom Supermarktregal direkt in die Rührschüssel. Und bekommen als Buttermilchbrötchen und Räucherfisch-Tarte, Schokokuchen oder Baguette auf dem Esstisch jetzt die ganz große Bühne!

Christa Schmedes arbeitet als freie Mitarbeiterin für Zeitschriften- und Buchverlage und in den Studios bekannter Foodfotografen. Seit 1993 kreiert sie immer wieder neue, köstliche Backrezepte, die – dank langjähriger Erfahrung sowie dauerhafter Neugierde am Thema – sicher gelingen und köstlich schmecken.