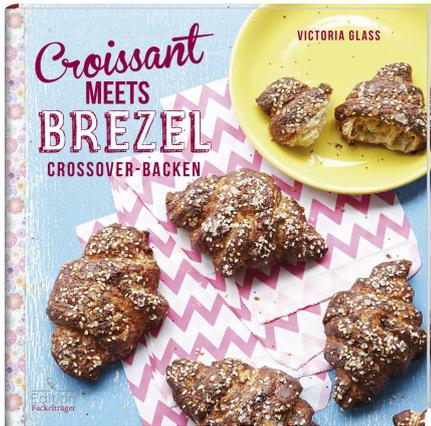


Croissant meets Brezel

Crossover-Backen

Doppelt schmeckt besser



- Aus zwei mach' eins - zwei gebackene Klassiker verschmelzen zu einer neuen Kreation
- Der neue Backtrend Crossover-Backen
- Auf Cronuts folgen jetzt Bronuts, Brezants und Cheesekeks

„Mit Essen spielt man nicht!“ – das haben wir als Kinder gelernt. Aber müssen wir es so genau nehmen? Ist es nicht erlaubt, bewährte Traditionen etwas aufzufrischen und auf der Grundlage beliebter Klassiker etwas Neues auszuprobieren? Wer sich nicht zwischen Käsekuchen und Brownies oder zwischen Tiramisu und Muffins entscheiden kann, findet hier das Beste aus zwei Welten.

Ob Brezants, Tiramuffins oder Cheesekeks, Mandeccles, Tawnies oder Cupcarons – mit diesen Rezepten werden trübe Nachmittage zum kreativen Abenteuer, nach dem Sie Ihre Gäste mit originellen Leckereien verwöhnen können, die sicher einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

Autoreninfo:

Victoria Glass ist Kuchenbäckerin und Privatlehrerin für Zuckerhandwerk. Im Jahr 2008 gründete sie das Unternehmen Victorias Kuchen-Boutique, das maßgeschneiderte Torten anbietet. Außerdem schreibt sie für den populären

Blog victorias-alphabet-soup.blogspot.com. 2013 gründete sie zusammen mit der Autorin Milli Taylor zudem einen Nachmittagstee Supperclub. Sie lebt im Süden Londons.

Zielgruppe:

Back- und Kochfreudige Menschen, die gerne etwas neues ausprobieren

gebunden, farb. Abb.

64 Seiten, Format 19 x 19 cm

ISBN: 978-3-7716-4588-5

12,99 EURO