

Geschenke aus meiner Backstube

Süße Kleinigkeiten für die Liebsten

Zauberhafte Geschenke selber backen



- Tipps und Tricks aus der Profibackstube
- Zauberhafte Geschenke selber backen
- Bekannt aus „Das große Backen“ auf SAT.1 und der ZDF-Show „Deutschlands beste Bäcker“

Wie süß ist das denn? Ein selbst verziertes Glas mit entzückenden Orangen-Marzipan-Pralinchen! Liebevoll zubereitet, in Zucker gewälzt - süßer geht nicht! Wer sich mit lieben Menschen umgibt, schenkt auch von ganzem Herzen. Und Selbstgemachtes schafft es doch immer noch auf eine ganz besondere Art, Zuneigung zu zeigen. Aufwendig verzierte Kekse, schnell gemachte Trinkschokolade und hübsch verpackte Backmischungen: Für die Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber ist es selbstverständlich mit warmen Gesten den Liebsten zu begegnen. Ihre schönsten Rezepte aus der Backstube hat sie für dieses, ihr fünftes Buch, zusammengestellt. Klassische Glückmacher wie Cantuccini oder Madeleines backt sie dabei genauso wie zauberhafte Mango-Macarons. Schokolierete Amarena-Kirschen, Rum-Trüffel mit Blattgold oder feines Schoko-Zimt-Baiser lassen jedem Schokoholic das Herz höher schlagen. Und wer einen lieben Menschen trösten möchte, der findet wunderbare Ideen: Marshmallows, Mini-Gugel, Fudges oder Turrón ist echte

Seelentröster. Mit ganz persönlichen Tipps und Tricks zu Zubereitung und Verpackung macht das Schenken jetzt noch mehr Freude!

Autoreninfo:

Der Konditorenweltmeisterin Andrea Schirrmaier-Huber wurde das Konditorhandwerk in die Wiege gelegt. Nach ihrer Ausbildung übernahm sie die elterliche Backstube in München, absolvierte die Meisterschule und übernahm anschließend die Leitung der Konditorei bei Feinkost Käfer. Heute leitet sie ihre eigene Konditorei mit angeschlossener Backakademie und Konfitürenmanufaktur. Nach Sendungen im BR war sie Jury-Mitglied der SAT.1-Show „Das große Backen“ und der ZDF-Show „Deutschlands beste Bäcker“.

Zielgruppe:

Hobbybäcker, Backinteressierte, Menschen, die gerne schenken, Naschkatzen

gebunden, farb. Abb.

144 Seiten, Format 21 x 24 cm

ISBN: 978-3-7716-4686-8

Erscheint: März 2017

20,00 EURO