

Magic Cakes: 3 Schichten - 1 Teig

Traumhafte Kuchen

Einfache Zauberei im Backofen!



- 40 einfache Rezepte für Zauberkuchen, die sich beim Backen von selbst in drei Schichten aus Boden, Pudding und Biskuit teilen
- Leckere Kuchen, Küchlein und Torten mit Obst, Schokolade, Nüssen und feinen Gewürzen
- Jedes Rezept mit Farbfoto und Schritt-für-Schritt-Anleitung
- Ausführliche Einleitung mit Tipps zum sicheren Gelingen der Kuchen

Mit diesen fantastischen Rezepten lernen auch Sie ganz schnell das Zaubern! Freuen Sie sich auf 40 magische Kuchen, bei denen sich aus einem Teig beim Backen drei köstliche Schichten lösen. Zuerst bildet sich eine feine Bodenschicht, darüber leckerer Pudding gekrönt von lockerem Biskuit. Das ist keine Hexerei und gelingt auch Anfängern, denn die Kuchen brauchen nur wenige einfache Zutaten. Der Trick: fest geschlagener Eischnee und viel Zeit beim Backen. Als Zaubelerhrling beginnen Sie im Buch mit klassischen Magic Cakes mit Vanille, Schokolade und Karamell. Fortgeschrittene wagen sich schon an Pistazien-Kirsch, Banoffee- oder Matcha-Himbeer-Magic. Und als Meister zaubern Sie einen Magic Cake mit Calvados-Äpfeln, magische Brownies oder gleich eine Magic-Torte. Eine ausführliche Einleitung hilft mit vielen Tipps und Tricks bei der Zubereitung und lässt jedes Rezept gelingen. Verblüffen Sie Ihre Familie und Gäste mit köstlichen Kuchen und erleben Sie magische Momente voller Genuss.

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

96 Seiten, Format EPUB

ISBN: 978-3-8155-6909-2

3,99 EURO