



DK Verlag (Hrsg.), [Annik Wecker](#)

Anniks göttlichste Kuchen

klassisch – außergewöhnlich – lecker

Gelingsichere Backrezepte von der preisgekrönten Autorin Annik Wecker.

Ob Trüffelarte mit Himbeeren oder Schokoladen-Amaretto-Torte: Annik Wecker ist bekannt für ihre **legendären Backrezepte**, denn sie sind einzigartig, vielseitig, kreativ und trotzdem **von jedem Hobbybäcker leicht nachzumachen**. In diesem Backbuch finden Sie die **beliebtesten Kuchen, Torten und Kekse** der Erfolgsautorin: Grundrezepte, Tipps zu Grundlagen und Backrezepte für jede Gelegenheit wie Kindergeburtstag oder Weihnachten.



Die besten Backrezepte aus Annik Weckers Backstube!

Seit ihrer Jugend ist Annik Wecker begeisterte Bäckerin. Sie arbeitete mit Stars wie Alfons Schuhbeck zusammen und gewann mit ihrem ersten Backbuch den „Gourmand World Cookbook Award“. Jetzt vereint sie ihre besten Backrezepte in diesem wundervollen Werk – ihre bekanntesten Signature-Kuchen, viele Klassiker und Lieblingsrezepte: Muffins und Kleingebäck wie Cookies mit Schokostückchen oder Mini-Gugelhupf, Kuchen aus aller Welt wie Pavlova oder Kirsch-Clafoutis, Klassiker wie Vanillekipferl oder Aprikosenkuchen vom Blech, Torten wie Schokoladentorte mit Mangocreme oder Tiramisu-Torte, Außergewöhnliches wie Mojito-Biskuitrolle, Granatapfel-Käsekuchen oder Schokoladenkuchen mit Roter Bete.

Hier entdecken Sie garantiert neue Lieblingsrezepte!

- Die besten Backrezepte aus über zehn Jahren.
- Himmlische Backrezepte für jeden Anlass.
- Einfache Erklärungen und Anleitungen – perfekt auch für Einsteiger geeignet.

Sie sind Backanfänger, ein leidenschaftlicher Hobbybäcker auf der Suche nach neuen Ideen oder ein großer Fan von Annik Wecker? Dann brauchen Sie dieses tolle Backbuch mit seinen göttlichen Rezepten – klassisch, außergewöhnlich und lecker!

DK Verlag (Hrsg.), [Annik Wecker](#)

Anniks göttlichste Kuchen

klassisch – außergewöhnlich – lecker

ISBN 978-3-8310-3863-3
192 Seiten, 197 x 255 mm
Mit über 70 farbigen Fotos
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)