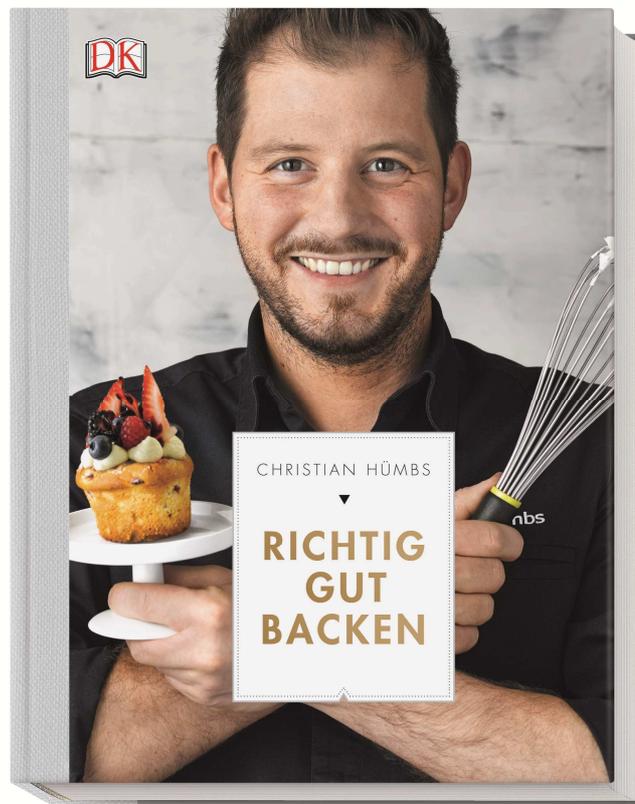


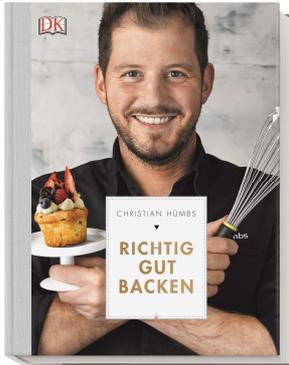


# Presseinformation

## Christian Hümb's



***Richtig gut backen***



**Christian Hümb**

***Richtig gut backen***

**Dorling Kindersley Verlag**

**ISBN 978-3-8310-2785-9**

**€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)**

**Erscheinungstermin: 24. September 2015**

Endlich auch einmal die Schwiegermutter oder Freunde mit süßen Kreationen an der Kaffeetafel beeindrucken? Anstatt seine Lieben mit trockenem Sandkuchen aus der Packung lieber mit selbstgebackenen Tartes, Cupcakes, Torten und Kuchen verwöhnen? Wer davon träumt, bekommt mit dem vorliegenden Buch die perfekten Anregungen für köstliche Leckereien, von einem absoluten Profi: Christian Hümb, mehrfach als Pâtissier des Jahres ausgezeichnet und Chefpâtissier des Hotels *Vier Jahreszeiten Hamburg*, präsentiert in seinem Backbuch seine Lieblingsrezepte aus der Pâtisserie.

Diese versprechen jede Menge neue Inspiration für Schleckermäuler, denn Hümb ist bekannt für seine kreativen und außergewöhnlichen Kombinationen und seine 100 besten hat er in diesem Buch vereint: Von Macarons, Muffins und Cupcakes über Tartes und Kuchen bis zu prachtvollen Torten reicht die Palette an raffiniertem Naschwerk. Man schlemmt sich durch Bananen-Nugat-Cupcakes, Erdbeer-Zitronen-Marshmallows, feine Eclairs mit Zartbitter-Schokoladencreme und Orange und Mailänder Kirsch-Mascarpone-Torte, macht weiter mit Hamburger Rote-Grütze-Cupcakes, Matcha-Maracuja-Muffins oder Karamell-Fleur-de-Sel-Macarons und endet schließlich bei Köstlichkeiten wie Blätterteig-Millefeuille mit Beeren und Vanille oder Heidelbeertarte mit frischem Lavendel und Honig. "Von Schnell und Einfach" bis "Anspruchsvolles für Meisterbäcker": Hier finden sich rasch die passenden süßen Ideen für jede Gelegenheit und jedes Können, vom Backanfänger bis zum ambitionierten Hobbybäcker. Damit die fantastischen Rezepte auch wirklich gelingen, verrät Hümb seine Profitipps und beschreibt alle komplizierteren Schritte ganz ausführlich. So wird aus der heimischen Küche im Kochlöffel-Umdrehen eine Meisterbäckerei!



## Rezept-Auswahl für PR

### Schnell & Einfach

- Seite 18/19 Erdnuss-Apfel-Muffins mit Karamellsoße
- Seite 36/37 Macadamia-Karamell-Cookies mit Maldon-Salz
- Seite 54/55 Heidelbeer-Sandkuchen mit Müslimischung
- Seite 56/57 Limetten-Rührkuchen mit Ingwer

### Internationale Klassiker

- Seite 64/65 Coffee-Cheesecake New Yorker Art
- Seite 72/73 Erdbeer-Marshmallows mit Zitrone
- Seite 82/83 Eclairs mit Schokoladen-Orange-Creme
- Seite 86/87 Piemonteser Haselnusstorte mit Marzipanbiskuit und Baileysganache
- Seite 100/101 Linzer Taler mit Himbeerkonfitüre
- Seite 108/109 Schwedische Mandeltorte nach deutschem Rezept

### Aus der Heimat

- Seite 120/121 Deutscher Käsekuchen ganz klassisch
- Seite 130/131 Schmandtorte einfach genial
- Seite 140/141 Milchschnitten aus der Kindheit
- Seite 148/149 Milchreismuffins mit Kirschen
- Seite 154/155 Hefeschnecken mit Nussfüllung
- Seite 156/157 Fruchtebrot nach altem Rezept

### Außergewöhnlich & Ausgefallen

- Seite 166/168 Litschi-Macarons mit Grüntee
- Seite 168/170 Heidelbeer-Macarons mit Sesam
- Seite 174/175 Grüntee-Brownies mit Macadamianüssen
- Seite 176/177 Cronuts mit Yuzu-Gelee und Vanillecreme
- Seite 178/179 Yuzu-Tarte mit grünem Tee und weißer Schokolade

### Beeindruckendes für Meisterbäcker

- Seite 196/197 Mille Feuilles mit Beeren und Vanillecreme
- Seite 198/199 Crème-Brûlée-Tarte mit Vanillearoma
- Seite 208/209 Apfel-Birnen-Tarte mit Mandel und Akazienhonig-Creme
- Seite 214/215 Herrensahnetorte mit Schokolade und Preiselbeeren



## Über den Autor

**Christian Hümb's** ist gelernter Koch und Konditor. Nach diversen Stationen wie der *Stromburg* von Johann Lafer, dem *Louis C. Jacob*, dem Drei-Sterne-Restaurant *Aqua* in Wolfsburg und dem *La Mer* auf Sylt, ist er nun im Zwei-Sterne-Restaurant *Haerlin* im *Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten* zuständig für alles Süße. Hümb's Kreationen zeichnen sich durch Raffinesse und ungewöhnliche Kombinationen aus, er schätzt aber auch die einfachen und klassischen Süßspeisen und Backwerke. Einem breiten Publikum ist er als Juror der Sat1-Sendung *Das große Backen* bekannt.

### Auszeichnungen

- Liebling des Jahres 2012-2014 in der FAZ
- Patissier des Jahres Schlemmer Atlas 2013
- Patissier des Jahres 2013 Sternefresser Internet Food Blogger
- Patissier des Jahres 2014 im Rolling Pin
- Patissier des Jahres 2014 im Feinschmecker



## Kontaktinformationen

### Die DK-Pressabteilung:

Natalie Knauer  
Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit  
Telefon: 089-442326-241  
natalie.knauer@dk-germany.de

Daniela Doyscher  
Assistenz PR und Öffentlichkeitsarbeit - Erwachsenenprogramm  
Telefon: 089-442326-243  
daniela.doyscher@dk-germany.de

Sie finden uns in der  
Arnulfstraße 124 in 80636 München  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

### Kontakt Christian Hümb's:

Shilan Maroofi  
Pool Position Management GmbH  
Eifelstraße 29  
50677 Köln  
Telefon: 0221 931 806-553  
shilan.maroofi@kick-media.de