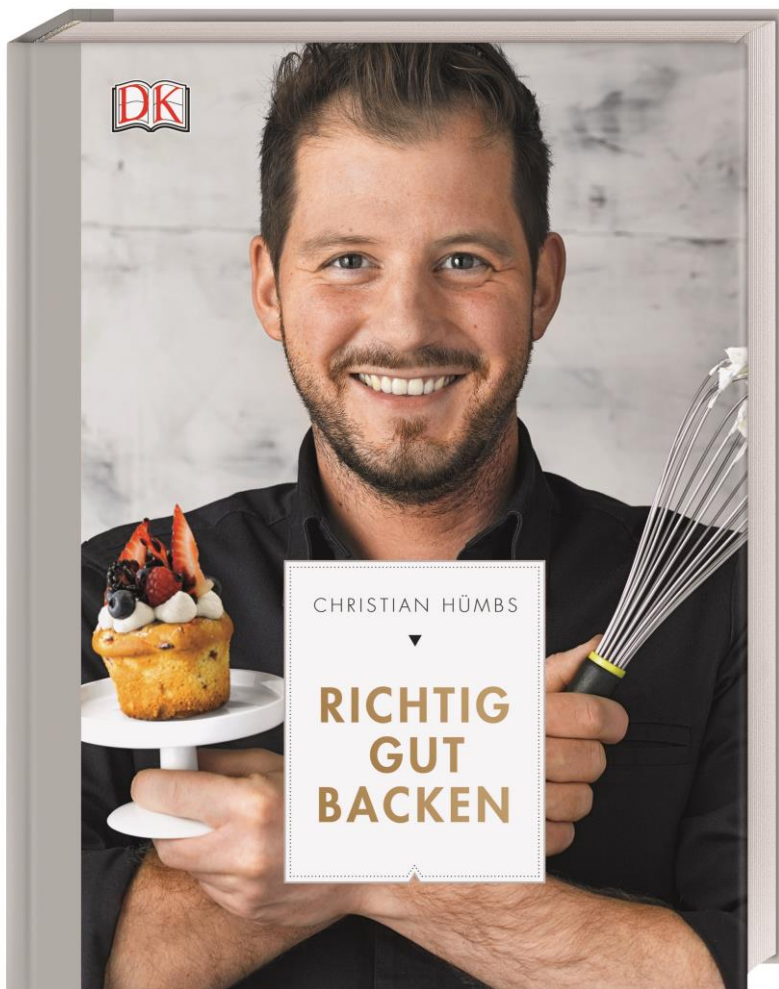
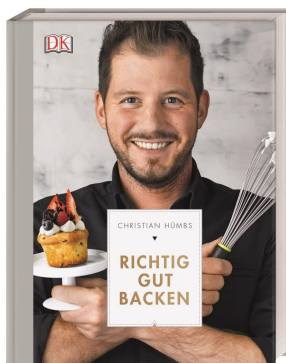




Presseinformation

Christian Hümb's Richtig gut backen





Christian Hümb's
Richtig gut backen

224 Seiten

ISBN 978-3-8310-3988-3
EURO 19,95 [D] / 20,60 [A]
Erscheinungstermin: 27.01.2020

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's, 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's 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. Das Buch gliedert sich in fünf Kapitel: Schnell & Einfach, Internationale Klassiker, Aus der Heimat, Außergewöhnlich & Ausgefallen, Beeindruckendes für Meisterbäcker. 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 "Beeindruckendes 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's seine Profitipps und beschreibt alle komplizierteren Schritte ganz ausführlich. So wird aus der heimischen Küche im Kochlöffel-Umdrehen eine Meisterbäckerei!



Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung

© Dorling Kindersley Verlag, Rezepte: Christian Hümbes, Fotos: Jan C. Brettschneider

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 Früchtebrot 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 Christian Hümb's



Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung

© Jan C. Brettschneider

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 Sat.1-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

DK Verlag

Arnulfstraße 124

80636 München

www.dorlingkindersley.de

Instagram, Facebook & Youtube: **@dkverlag**

Presseabteilung:

presse@dk-germany.de

Telefon: 089-442326-0

Alle Ansprechpartner der Presseabteilung finden Sie [hier](#).

Management Christian Hümb:

Pool Position Management GmbH

Ansprechpartnerin: Shilan Maroofi

Eifelstraße 29

50677 Köln

Telefon: 0221 931 806-553

shilan.maroofi@kick-media.de

Über den DK-Verlag:

Die Dorling Kindersley Verlag GmbH ist die deutsche Tochter des internationalen Sachbuchverlags Dorling Kindersley Ltd. und gehört zur Verlagsgruppe Penguin Random House. Das Verlagsprogramm umfasst ein breites Spektrum an hochwertigen Lexika und Ratgebern zu den unterschiedlichsten Themen: Mensch und Natur, Geschichte und Musik, Garten, Essen und Trinken, Fitness und Wellness, Erotik und Partnerschaft, Eltern und Kind, Tiere, Hobby, Sport und Gesundheit, Reiseführer sowie Sach- und Spielbücher für Kinder.