



Endlich auch einmal die Schwiegermutter oder Freunde mit süßen Kreationen an der Kaffeetafel beeindruckten? 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 Hümbts, mehrfach als Patissier des Jahres ausgezeichnet und Chefpatissier des Hotels *Vier Jahreszeiten Hamburg*, präsentiert in seinem Backbuch seine Lieblingsrezepte aus der Patisserie. Diese versprechen jede Menge neue Inspiration für Schleckermäuler, denn Hümbts 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 Heidelbeertorte 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 Hümbts seine Profitipps und beschreibt alle komplizierteren Schritte ganz ausführlich. So wird aus der heimischen Küche im Kochlöffel-Umdrehen eine Meisterbäckerei!

Christian Hümbts 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. Hümbts Kreationen zeichnen sich durch Raffinesse und ungewöhnliche Kombinationen aus, er schätzt aber die einfachen und klassischen Süßspeisen und Backwerke gleichermaßen. Er ist Juror der Sat1-Sendung „Das große Backen“.

ISBN
224 Seiten, 189 x 246 mm
Ca. 120 Farbfotografien
€ 0,00 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.