



Ein Backbuch mit Herz und Seele – von der bekannten Social-Media-Größe Julie Jones! Die einzigartigen Backrezepte in diesem Buch sind etwas Besonderes: Hier finden Sie eine Mischung aus persönlicher und berührender Geschichte, stimmungsvollen Bildern und großartigen, hübsch dekorierten Backideen für Kuchen, Gebäck, Tartes oder Torten voller Liebe und Hingabe.

Die wichtigsten Zutaten beim Backen sind nicht etwa Zucker, Mehl oder Eier, sondern es ist die LIEBE! Das beweist Autorin Julie Jones mit ihren traumhaften Rezepten und gefühlvollen Geschichten eindrucksvoll in ihrem atmosphärisch inszenierten Backbuch. Die gelernte Köchin begann mit dem Backen als ihre Mutter an Demenz erkrankte. Gemeinsame Erlebnisse in der Backstube und die damit verbundenen Kindheitserinnerungen halfen Mutter und Tochter durch die schwere Zeit. Deshalb hat die Autorin in dieses Backbuch auch jede Menge Herz gesteckt – genauer gesagt in ihre Backrezepte für fruchtige Tartes und Pies, Kuchen und Kleinigkeiten, Brot und Hefengebäck, Schokoladiges, süße Sünden und in Ideen für den Wochenend-Brunch.

Mal sind Backrezepte wie Schoko-Cheesecake, Apfelrosentarte, Kaffee-Walnuss-Minis oder Crème-brûlée-Tarte mit weißer Schokolade leicht nachzumachen und mal erfordern sie eine etwas aufwendigere Zubereitung. Auf jeden Fall helfen sie alle dabei, dass Sie beim Backen entspannen können. Und beim Naschen, da schmeicheln sie ganz wunderbar der Seele!

Julie Jones ist gelernte Köchin mit viel Erfahrung in der Sternegastronomie. In der Foodie-Szene wurde sie vor allem mit ihrem Instagram-Account bekannt, auf dem sie die gebackenen Kreationen ihrer Mutter und ihre eigenen dokumentierte.

ISBN
176 Seiten, 200 x 259 mm
Ca. 100 Farbfotos
€ 0,00 (D) / € 20,60 (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.