



Leseprobe

Lisa Ayecke

Unsere besten Landfrauen-Torten - Die beliebtesten Rezepte aus bäuerlichen Hofcafés

Klassische und raffinierte Tortenrezepte. Saisonale Backrezepte für Obstkuchen und -torten mit Erdbeeren, Heidelbeeren, Äpfeln, Birnen, Preiselbeeren, Himbeeren u.v.m. - Mit wertvollen Landfrauen-Backtipps

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



Erscheinungstermin: 23. März 2020

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Im 7. Tortenhimmel - jedes Rezept mit Foto

Landfrauen wissen, wie man wunderbare Torten macht. Und vor allem, wenn sie Hofcafés betreiben. Gastfreundschaft wird hier groß geschrieben und die Begeisterung der Bäckerinnen für ihre besten Rezepte ist spürbar. Alles wird so genau beschrieben, dass auch Anfänger zurechtkommen und diese köstlichen Verwöhmomente nachbacken können. Neben wunderschönen Stimmungsfotos gibt es zu jedem Rezept ein Foto.

Autor

Lisa Ayecke

Die Diplom-Designerin **Lisa Ayecke** arbeitet als freie Grafikerin und Kochbuchautorin. Gerne befragt sie Personen nach ihren Lieblingsrezepten. Die Fotografin **Tabea Kock** arbeitet am liebsten mit natürlichem Licht. Ihr ist es wichtig, das Wesentliche sichtbar zu machen.

Lieblingstorten

Immer eine reizvolle Anlaufstelle für Sonntagsausflüge, Radtouren und Wanderungen sind unsere Hof- und Landcafés mit ihren gemütlichen Stuben, schattigen Kaffeegärten unter alten Linden, Buchen oder Kastanien und ihrem üppigen Tortenbuffet. Jede Bäckerin hat ihr persönliches Lieblingsrezept oder eines, das ihre Gäste ganz besonders schätzen. Aber eines ist allen gemeinsam: Die Tortenstücke sind von beeindruckender Größe!

Biskuitböden und Sahne, Joghurt, Quark oder Frischkäse bilden die Grundlage für die farbenfrohen Tortenrezepte, die wir für dieses Buch gesammelt haben. Und natürlich alle Obstsorten, die über das Jahr reifen. Einmal abgesehen von einigen exotischen Früchten sind das vor allem heimische Äpfel, Birnen, Kirschen und Beeren.

Hier noch ein kleiner Hinweis: Jeder Ofen hat seine Eigenheiten, daher können Backzeiten variieren. Ob ein Teig durchgebacken ist, prüfen Sie, indem Sie ein Holzstäbchen hineinstecken und wieder herausziehen. Haftet kein Teig daran, ist der Kuchen gar.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Blättern, Backen und Genießen!

