

Monat | 5,95 €

Österreich 6,60 € | Schweiz 9,90 sfr
Niederlande 6,80 € | Belgien 6,80 € | Luxemburg 6,80 €
Frankreich 6,80 € | Italien 6,90 € | Spanien 6,90 €



Sweet Dreams

Wir lieben Backen!

69 neue
Rezepte

Maracuja-
Mascarpone-Torte

- * Raffiniert:
Süße Ideen
mal vegan
- * Strudelliebe:
4 x anders
- * Know-how:
Sauerteig

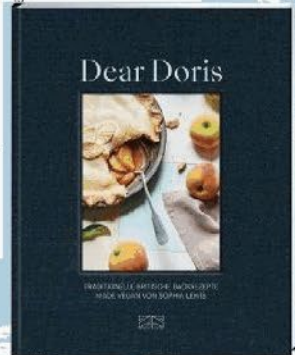
Exotik pur: Backen mit...

MANGO & MARACUJA

♥ Unwiderstehlich: Brot-Liebliche selber backen ♥ Süße Träume aus 1001 Nacht:
Feines aus dem Orient ♥ Cake-Designerin Dilek Topkara im Portrait ♥ Lieblingscafés mit
einem Hauch Morgenland ♥ Very British Baking: Entertainer Ross Antony im Gespräch

ALT TRIFFT NEU

Wie traditionelle britische Backkunst ganz pflanzlich geht, zeigt Sophia Lewis in ihrem Buch „Dear Doris“ (ZS Verlag, 29 Euro). Inspiration waren die Rezepte ihrer walisischen Großmutter Doris. Diese wandelte sie gemeinsam mit ihrer Tochter Gwenifer in vegane Varianten um. Ein liebevolles Generationenprojekt!



Geht ganz fix

Manchmal muss es einfach schnell gehen und dann ist der Griff zur Backmischung voll okay. Wir werden ab sofort immer eine von „Baetter Baking“ im Vorratsschrank haben, denn das junge Team (v.l.n.r. Lara, Lisa, Benedict und Teresa) hat eine leckere und innovative Lösung für jede Art von spontanem Besuch entwickelt. Die 13 verschiedenen Mischungen enthalten nur Bio-Zutaten und können sowohl traditionell – heißt mit Milch, Eiern und Butter, oder als vegane Variante zubereitet werden. Und wenn mal mehr Zeit ist, werden die Mischungen umfunktioniert. Dann dient zum Beispiel der Streuselkuchen-Mix als Topping für einen saftigen Apple Crumble. Um 5 Euro, in ausgewählten Supermärkten oder über www.baetterbaking.com



21 kg

Rund so viel Brot essen die Deutschen pro Kopf im Jahr. Am beliebtesten sind Weizen- und Roggenmehl-Mischbrote, gefolgt von Toast.

Quelle: Deutsches Brotinstitut e. V.



Zwei in Eins

Die maximale Zimtschnecke bekommen Sie mit der Brot-Backschüssel von „Kitchen Aid“ hin. Teig kneten und aufgehen lassen; beides geht in der Keramikschale. Zum Backen wird die Schnecke dann in den passenden Deckel gelegt und kommt mit der Schale verschlossen in den Ofen. In der Form herrschen Bedingungen wie im Dampfen und die sorgen für ein perfektes Ergebnis. Brot wird in der feuchtheißen Form außen kross und innen weich gebacken. Um 149 Euro. Infos und Rezepte auf www.kitchenaid.de