

Fein gebacken!

Heute möchte ich euch eines meiner liebsten Backbücher vorstellen.



Das Buch fiel mir in einer Buchhandlung sofort ins Auge, weil es ein sehr ansprechendes und auch originelles Cover hat, das auch noch durch seinen geprägten Titel die Haptik anspricht. Zudem muss ich gestehen, dass ich ein Fan von Cornelia Schinharl bin, die schon viele Koch- und Backbücher veröffentlicht hat und von der ich bisher kein einziges schlechtes gefunden habe.

„Fein gebacken!“ von Schinharl und Schmedes (Kosmos Verlag) enthält, nach der Art des Teiges gegliedert, Rezepte für jeden Geschmack und jeden Erfahrungsgrad der Bäcker. Nach einem Vorwort und einer Einleitung über Zubehör und Zutaten findet man unter den Rührkuchen beispielsweise Klassiker wie den Marmorkuchen, aber auch Muffins.

Bei Mürbeteig sind nicht nur Obstkuchen mit Guss, sondern auch Plätzchen und Herzhaftes wie Wähen zu finden und auch bei den folgenden Kategorien sind immer wieder pikante Rezepte zwischen den süßen Genüssen zu entdecken.

Die Gestaltung des Buches ist schön, relativ schlicht und sehr übersichtlich.

Mit Schriftarten und kleinen Bildelementen werden nette Akzente gesetzt und die Seiten aufgelockert.

Nicht alle Seiten sind gleich gestaltet; manche zeigen detailliert die einzelnen Schritte des Backens, manche enthalten nur die Rezepte; teilweise folgen einem Kuchen Abwandlungen oder Variationen.

Fein gebacken!



Die Anleitungen der Rezepte sind klar formuliert. Man liest sich nicht in Grund und Boden, erhält aber alle Infos, die man braucht.

Bei vielen Rezepten zeigen mehrere Fotos einzelne Schritte oder das fertige Produkt und besonders hilfreich sind die Anmerkungen „Das ist wirklich wichtig“, dort stehen hilfreiche Tipps und Tricks, damit die Genüsse noch besser gelingen und auch Anfänger, die sich vielleicht zum ersten Mal an solch einen Teig wagen, nichts falsch machen können.



Beim Blättern im Buch markiert das integrierte Lesezeichen die Stelle, an der man beim Schmökern gerade unterbrochen wird oder das Buch leider aus der Hand legen muss.

Hoffentlich, weil der Kuchen fertig ist und genau den Duft verströmt, den man sich davor bei jeder Seite ausgemalt hat!

Wer also noch ein Backbuch sucht, dem sei dieses hier abschließend warm empfohlen! Es wird jedem Anfänger in der Backstube gute Dienste leisten und jedem Erfahrenen trotzdem Freude machen, weil man Lust bekommt, auch mal etwas Neues auszuprobieren, das man vielleicht noch nicht gebacken hat (bei mir waren es die ersten Windbeutel).

Fein gebacken!

Viel Spaß mit dem Buch und genussvolle Momente nach dem Backen mit gelungenen
Gaumenfreuden wünscht euch
eure
Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email