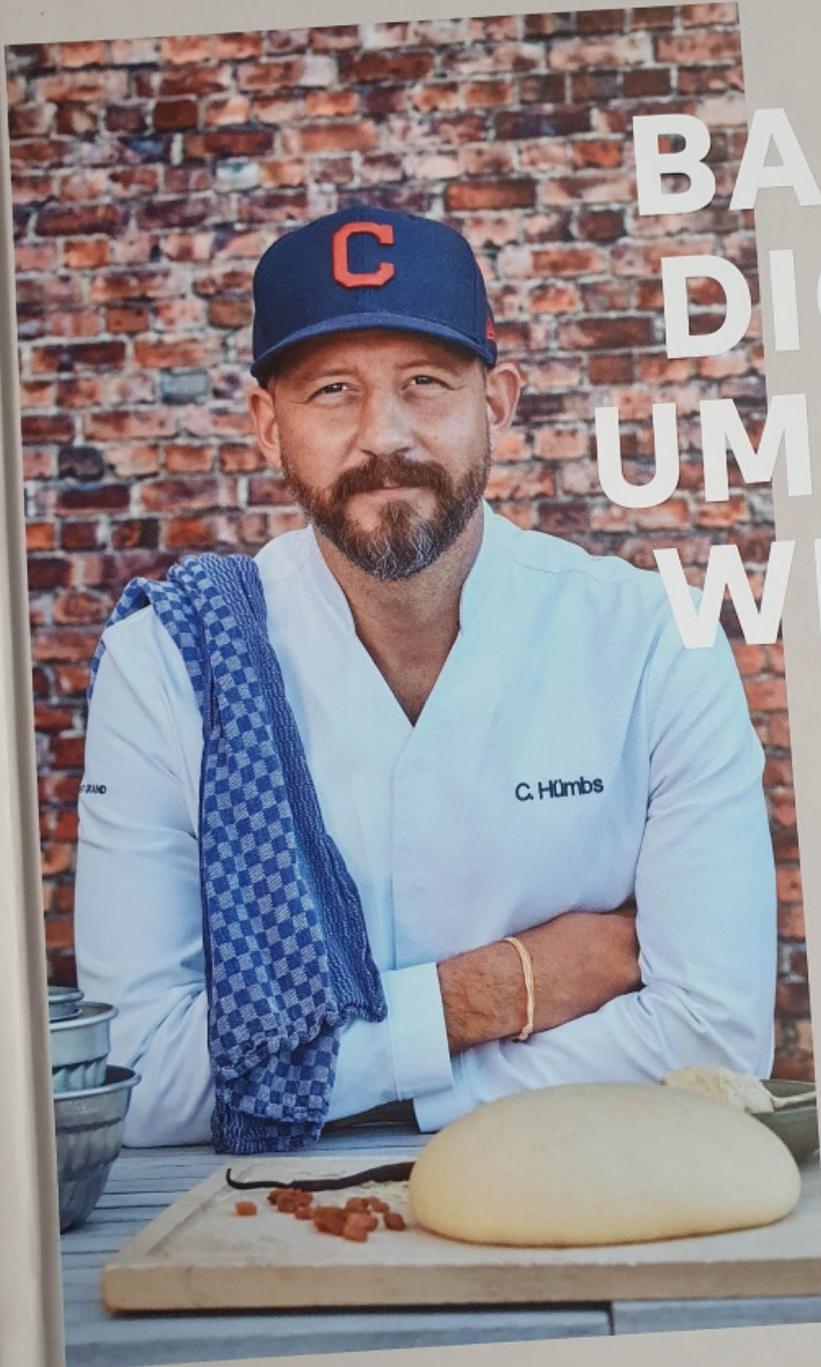


**Buchvorstellung: „Back dich  
um die Welt“ von Christian  
Hümbs**



CHRISTIAN HÜMBS



# BACK DICH UM DIE WELT

90

süße Rezepte  
gegen  
Fernweh

Nun ist das Jahr schon fast wieder zu Ende. Die Temperaturen werden kälter, die Wälder kahler und je schneller der Winter naht, umso größer werden bei mir das Fernweh und die Sehnsucht nach Wärme.

Immerhin ist die kalte Jahreszeit – von der Weihnachtszeit

ganz zu schweigen – perfekt zum Backen! Und da Koch- und Backbücher auch noch perfekte Weihnachtsgeschenke sind, stelle ich euch heute passenderweise Christian Hümb's neues Buch vor, dessen Untertitel lautet: „90 süße Rezepte gegen Fernweh“.



Christian schreibt in seinem Vorwort: „Backen ist global – jedes Land hat seine eigene, oftmals althergebrachte Tradition.“ Gleichzeitig spräche man in allen Backstuben die gleiche Sprache, nämlich die des Genusses und der Liebe zu guten Zutaten.

In seinem Buch hat er sich auf kulinarischen Streifzug begeben und Rezepte aus 18 Ländern zusammengetragen.

# INHALT

Vorwort 7  
Einleitung 8

ROUTE **1**  
Deutschland 14  
Schweiz 36  
Österreich 48  
Ungarn 61

ROUTE **2**  
Niederlande 72  
Großbritannien 80  
Dänemark 90  
Schweden 98

ROUTE **3**  
USA 110  
Südamerika 126

ROUTE **4**  
Frankreich 136  
Spanien und  
Portugal 150  
Italien 160

ROUTE **5**  
Russland 174  
Japan 182  
Australien 190  
Indien 202

Grundrezepte 208  
Danke und Produkte 214  
Vita 215  
Register 216  
Wichtige Hinweise 219  
Notizseiten 220  
Impressum 224

## INHALT

Das Buch enthält 5 Kapitel, die jeweils Reiserouten darstellen und Rezepte aus 2–4 Ländern enthalten. Mal sind die Rezepte einfach, wie die [Zimtkekse aus Portugal](#), die ich bereits gebacken habe, mal aufwendig. Zudem gibt es zu manchen

Backwaren Tipps, Tricks oder interessante Infos.  
 Die Rezepte sind alle lecker bebildert und sehr übersichtlich gestaltet.



## KOSTPROBE?

Die Zimtkekse waren schon mal ein echtes Nascherlebnis und super schnell gemacht. Fantastisch klingt Vlaai, eine niederländische Hefeteigtarte, die mit frischen Aprikosen gefüllt wird. Zu einer schwedischen Morotskaka, einem Karottenkuchen, würde ich auch nicht nein sagen. Wer sich mal richtig austoben möchte, kann sich an einer Saint-Honoré-Torte oder einer Opéra versuchen. Spannend klingen auch die russische Milchmädchentorte mit Mandelpaste und weißer Schoki und die Russische Honigtorte.



Mir gefällt das Buch sehr gut. Viele Rezepte sind traditionelle Klassiker des jeweiligen Landes, die man schon kennt. Manches ist nicht ganz so geläufig, beispielsweise die russische Backwelt oder ungarische Rezepte.

Appetit bekommt man auf jeden Fall und wer sich für die Adventszeit schon mal warm backen möchte, findet in diesem Buch reichlich Inspiration!



Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust auf süße Naschereien und wünsche euch eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

Christian Hümb's  
Back dich um die Welt  
90 süße Rezepte gegen Fernweh  
DK Verlag  
24,95 Euro  
ISBN: 978-3-8310-4348-4

# Buchvorstellungen:

## „Zuckerfrei. Meine Weihnachtsbäckerei“ & „Einfach Weihnachtsrezepte VEGGIE“



Nun ist es wirklich Winter geworden. Morgens ist die Welt weiß bereift und man muss sich ganz schön warm einpacken.

Weihnachten rückt mit großen Schritten näher und viele von euch machen sich sicher schon eine Weile Gedanken, welche Plätzchen sie backen wollen und was sie ihren Lieben schenken könnten.

Falls ihr nicht wie wir eine feste Essensroutine für Weihnachten habt, gibt es sicher auch noch das Weihnachtsmenü zu planen.

Und da kommen zwei Bücher genau richtig, die ich euch heute vorstellen möchte! Beide sind vom EMF Verlag. Das erste enthält lauter Plätzchenrezepte ohne raffinierten Zucker, das zweite tolle vegetarische Rezepte für die Festtage.

## „Zuckerfrei. Meine Weihnachtsbäckerei“

### Inhalt

Das Buch beginnt mit einer kleinen Einführung, warum man sich auch mal über zuckerfreie Varianten oder alternative Süßungsmittel Gedanken machen sollte und stellt diese im Folgenden vor.

Da sind zum Beispiel Birkenzucker, Kokosblütenzucker, Stevia und Erythrit. Nach einer kleinen Gewürzkunde, ein paar Backtipps und einigen Worten zu nützlichen Küchenhelfern folgen die Rezepte, die in 4 Kapitel aufgeteilt sind:

„Plätzchen und Kekse“, „Süße Kleinigkeiten“, „Kuchen & Co“ und



„Desserts“



## Kostprobe?

Ganz klassische Zimtsterne gibt es natürlich, spannend neu klingt die Tonka-Keksrolle mit Kakaonibs, oder auch die Pistazienmakronen mit hübscher grüner Farbe. Raffiniert: Pralinen aus Kidneybohnen mit Kakao und Zimt. Und falls ihr Desserts für die Weihnachtstage sucht: Eine saftige Mandeltarte oder ein Orangentiramisu klingen doch klasse,



oder?

Zu jedem Rezept gibt es ein Bild und wie immer beim EMF Verlag sind die Fotos echte Hingucker.

Schade finde ich, dass man keinerlei persönliche Info findet, wer hinter dem Buch steckt, also wer die Rezepte erfunden oder zusammengestellt hat. Ansonsten mag ich meine neue „Weihnachtsbäckerei“ aber sehr gerne und bin sicher, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Hier findet ihr also nicht nur tolle Rezepte ohne raffinierten Zucker, mit denen man mal was Neues und auch Gesünderes ausprobieren kann, sondern man kann vielleicht auch

grundsätzlich sein Repertoire an Zutaten erweitern.

## „Einfach Weihnachtsrezepte VEGGIE“ von Rose Marie Donhauser

Das Büchlein verspricht nicht nur vegetarische Festtagsküche mit 2–6 Zutaten, sondern mehr: „Festlich ohne Fleisch und Fisch zu speisen ist nicht nur eine Lebenseinstellung, sondern bietet generell gesunde Aussichten – über Weihnachten hinaus. Die grüne Weihnachtsküche ist eine Winterküche mit viel Abwechslung und gleichzeitig eine wärmende Wohlfühlküche für alle.“ schreibt die Autorin im Vorwort.

### Inhalt

Nach ein paar Grundlagen gibt es in 3 Kapiteln „Vorspeisen & Beilagen“, „Hauptgerichte“ und „Desserts“. Jedes Rezept ist auf einer Doppelseite präsentiert und bebildert. Die Rezepte sind sehr übersichtlich beschrieben und die einzelnen Zutaten im Fließtext noch einmal fett hervorgehoben. Auch nett: die Hauptzutaten sind in Form kleiner Bilder neben dem Text aufgelistet.



INHALT	
GRUNDLAGEN	6
VORSPEISEN UND BEILAGEN	8
Caesar Salat – das Original	8
Quinoaalat mit Mangodressing	10
Feldsalat mit Walnüssen	12
Ananasalat mit Curry-Orangen-Dressing	14
Kürbissuppe mit Kokos	16
Bunte Gemüsebrühe	18
Möhrensuppe mit Orange	20
Tomatensuppe mit Pappasplätzchen	22
Wringsplätzchen mit Feta	24
Rotkohlröhkost mit Orangensaft	26
Olivenbrot mit Gorgonzola	28
Galante Möhren	30
Kartoffelköße halb und halb	32
Käsepott mit Prosecco	34
Bagna Causa – Dipsoße aus dem Piemont	36
HAUPTGERICHTE	38
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	38
Graupengemüse mit Räucherlachs	40
Vegetarische Kohlrabi-Schnitzel	42
Pfanzbratlinge mit Petersilie	44
Seitan-Gulasch mit Paprikaschoten	46
Polentaplätzchen mit Austernpilzen	48
Kartoffelkuchen mit Zucchini	50
Lauch-Tagliatelle mit Walnüssen	52
DESSERTS	54
Aprikosenquark mit Mandeln	54
Schokoladenpudding	56
Pfirsich mit Zimt	58
Gorgonzola mit Feigen und Mandeln	60
REGISTER	62
ÜBER DIE AUTORIN	63
ÜBER DIE FOTOGRAFIE	63

### Kostprobe?

Klassisch sind der „Caesar Salat“, der „Feldsalat mit Walnüssen“ oder die „Käsespätzle“, ausgefallener die

„Wirsingpäckchen mit Feta“, die „Bagna Cauda“ aus dem Piemont oder das „Graupengemüse mit Räuchertofu“. Zum Dessert ein „Parfait mit Zimt“? Wer sagt da nein.



Nach dem Register findet man eine Kurzbio mit Foto über die Autorin und daneben das gleiche für die Fotografin – einigen sicher ein Begriff: Sabrina Sue Daniels, ebenfalls Bloggerin und Fotografin. Ihre Fotos und die Rezepte von Rose Marie



machen auf jeden Fall Appetit.

Wer sich inspirieren lassen möchte, wie man vegetarisch und lecker Weihnachten feiern kann, der findet in diesem Buch schöne erste Ideen. Viele Rezepte eignen sich wirklich für jeden Tag und wärmen in der kalten Zeit Leib und Seele.

Ich hoffe, die Bücher gefallen euch und vielleicht wisst ihr ja auch jemanden, dem ihr sie dieses Jahr fürs nächste Weihnachten schenken könnt.

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch gemütlich!  
Eure Judith

---

# Buchvorstellung: „Bananenbrot – Back dich glücklich“ (Callwey)

Nach einer arbeitsbedingten Pause – mal wieder, ich weiß, aber dieses aktuelle Buchprojekt absorbiert mich zurzeit – möchte ich euch endlich mal noch eine Neuerscheinung auf dem Buchmarkt vorstellen, zu der ich sogar ein Rezept beigesteuert habe: „Bananenbrot – Back dich glücklich“.



Das Buch enthält eine Sammlung von 50 Bananenbrotrezepten verschiedener Blogger. Viele Namen waren mir bekannt, manche habe ich durch das Buch neu entdeckt. Alle haben fantastische Varianten des Bananen-Klassikers erfunden.



**Inhal**

**t**  
Nach einem Vorwort von Cynthia Barcomi zur Geschichte des Bananenbrots gliedert sich das Buch in 3 Kapitel:  
**Bananenbrot – der Klassiker:** hier findet man klassische Rezepte mit einer besonderen Zutat wie Nüssen, Schokolade,

Blaubeeren oder auch eine glutenfreie Variante

**Bananenbrot für jeden Anlass:** Was immer man an Zutaten da hat, sicher findet man ein Rezept, das man damit ausprobieren kann, zum Beispiel „Peanutbutter Banana Bread“, „Bananen-Roggen-Brot mit Feige“ oder „Bananenbrot mit Karotten und Haselnüssen“

**Bananenbrot...mal anders:** Hier wird es richtig kreativ, beispielsweise mit „Banana Bread Biscotti“, „Bananen-Donuts mit Schokoglasur“ oder sogar „Bananenbrot mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln“.

Jedes Rezept kommt auf einer Doppelseite daher. Eine Seite macht mit einem appetitanregenden Foto Lust auf Bananenbrot, auf der anderen Seite steht das Rezept, oft mit einem zusätzlichen Tipp. Dazu sieht man auf einen Blick, ob das Rezept z.B. vegan ist oder wenige Zutaten enthält.

Neben dem Titel findet man die Erfinderin bzw. den Erfinder des Bananenbrots samt Blogadresse und Instagram-Namen.



Ich finde das Buch großartig. Beim Blättern entdeckt man so viele schöne Rezepte, die man unbedingt mal ausprobieren sollte und natürlich freue ich mich sehr, auf Seite 60 mein [„Bananenbrot mit Vollkorn und Ahornsirup“](#) zu finden, das ich vor gar nicht allzu langer Zeit mit überreifen Bananen von



Bananenbrot geht doch immer, oder? Schnell und unkompliziert gebacken, ist es ein wahrer Seelentröster, oder wie Cynthia Barcomi schreibt: „...ein Pflaster, eine Friedenspfeife und ein Aphrodisiakum in einem – Bananenbrot kann Ihr Leben verändern“.

Ich kann das Buch allen Naschkatzen also nur wärmstens ans Herz legen und hoffe, ihr habt genauso viel Freude daran wie wir beim Erfinden und Backen der Rezepte und wie das Team von Callwey beim Zusammenstellen des Buchs.

Habt eine genussvolle Restwoche, trotz dem neblig-grauen November und backt euch zur Not einfach glücklich!

Eure Judith

[„Bananenbrot – Back dich glücklich“](#)

Callwey Verlag

Gebunden

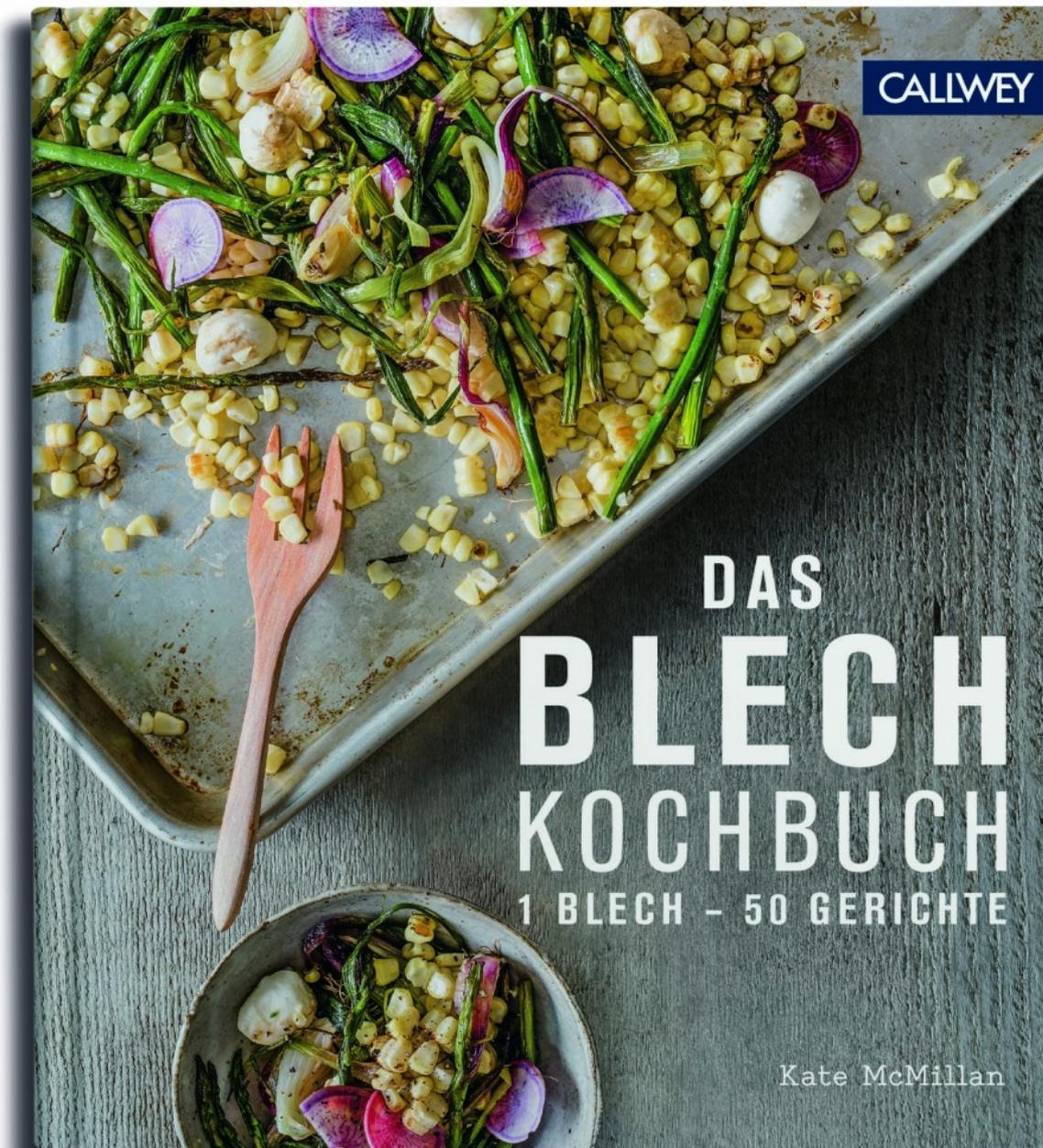
ISBN: 978-3-7667-2511-0

20,00 Euro

*\*\* Herzensempfehlung \*\* Werbung ohne Auftrag \*\**

---

**Buchrezension: „Das  
Blechkochbuch. 1 Blech – 50  
Gerichte“ von Kate McMillan  
(Callwey Verlag)**



Heute stelle ich euch „Das Blechkochbuch. 1 Blech – 50 Gerichte“ von Kate McMillan vor. Ich liebe ja Callwey-Bücher (und zwar nicht nur, weil ich für den Verlag arbeite)! Sie sind immer wunderschön gestaltet und bis ins kleinste Detail liebevoll durchdacht.

Das Konzept dieses Buchs finde ich persönlich super und einfach mal ganz anders. One pot-Gerichte gibt es viele, 1-Blech-Gerichte nicht. Auf dem Cover steht „Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand. 50 Rezepte für Fleisch- und Fischliebhaber sowie für Vegetarier“.

Vor allem in der kalten Jahreszeit, in der man gerne mal den Ofen anwirft, finde ich solche Blechgerichte absolut verlockend!



**Inhal**

## **t und Gliederung**

Los geht es im Buch mit Basics. Die Vorteile dieser Zubereitungsart werden aufgeführt, danach gibt es Tipps für die Zubereitung und die Verwendung und Pflege der Bleche.



# INHALT

1 Blech – 50 Gerichte 10

Die Basics 15



Fleisch 19



Fisch & Meeresfrüchte 63



Gemüse 85

Register 108

Gegliedert ist das Buch in drei Teile: Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte und Gemüse.

Jedes Kapitel beginnt mit einer Übersichtsseite, auf der alle Rezepte mit Seitenzahlen aufgeführt werden – so bekommt man

gleich eine tolle Übersicht und kann gezielt nach Fleisch-/Fisch-/Gemüsesorten suchen oder das ansteuern, was einem ins Auge springt.

Die meisten Rezepte sind bebildert, so dass man oft eine Doppelseite pro Rezept hat. Die Rezepte selbst sind sehr übersichtlich gestaltet: Ein kurzer Text über die Besonderheiten des Gerichts oder mit Tipps und Alternativen, der Titel, am Seitenrand die Zutaten und die Arbeitsschritte mit Nummern in sinnvolle Absätze gegliedert.



## Kostprobe gefällig?

Die Fotos machen definitiv Appetit auf fast alle Gericht im Buch! Zum Beispiel die Gefüllte Paprika nach mexikanischer Art mit Chili-Süßkartoffeln. Oder der Eichelkürbis mit Lammhackfleisch & Granatapfelkernen. Oder Fisch mit Fenchel, Zitronen & Chimichurri-Sauce. Auf jeden Fall ausprobieren möchte ich auch die Gefüllten Auberginen auf dreierlei Art.



Das Buch ist optisch schon mal ein Augenschmaus und ich bin sicher, da warten viele Gaumenfreuden darauf, ausprobiert zu werden! Ich freue mich schon aufs brutzeln. Und hoffe, ihr habt Lust bekommen, auch mal reinzublättern.

Habt eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Kate McMillan

DAS BLECHKOCHBUCH

1 Blech – 50 Gerichte

2017. 112 Seiten, 64 Farbfotos

19 x 22,4 cm, gebunden

€ [D] 20,00 / € [A] 20,60 / sFr. 28,90

ISBN: 978-3-7667-2284-3

*+ + Der Beitrag enthält unbezahlte/unbeauftragte Werbung in Form einer  
Produktennung/Verlagsnennung/Buchvorstellung + +*

---

**Buchrezension: „Last minute  
baking. Backen für Spontane“  
von EMF**



Nach langer Buch-Pause möchte ich euch in den kommenden Wochen in loser Folge mal wieder die schönsten Neuzugänge in meiner Back- und Kochbuchsammlung vorstellen. Starten werde ich heute mit „Last minute baking. Backen für Spontane“ von EMF.

Das 90 Seiten starke Buch richtet sich vor allem an Menschen, die selten backen und einfache Rezepte mit wenigen Zutaten brauchen, mit denen sie gelingsicher in kurzer Zeit etwas Schönes zaubern können.

Dementsprechend beginnt das Buch auch mit „Basics“, die ein Backprofi meiner Meinung nach getrost überblättern kann. Für Ungeübte können sie aber hilfreich sein, denn da finden sich neben Tipps zum besseren Gelingen auch Tricks, wie man Pannen vielleicht noch beheben/verstecken kann.



Die 41 folgenden Rezepte sind in der Tat meist recht einfach zu backen und von den Zutaten her oft spontan mit Vorräten herzustellen.

Die Hefeteigrezepte brauchen vielleicht ein bisschen mehr Zeit und auch Erfahrung, aber dafür punkten sie meist mit wenigen Zutaten, die man fast immer zuhause haben sollte.

Gegliedert sind die Zutaten und Anleitungen einfach und übersichtlich.

Geschmacklich dürfte für jeden etwas dabei sein. Ob einfache Kekse, Käsekuchen mit Baiserhaube oder Donuts aus dem Ofen – die Mischung ist super und vielfältig. Die Fotos machen auf jeden Fall Appetit und sowohl Experimentierfreudige als auch konservative Naschkatzen sollten viele Rezepte finden, die sie ausprobieren möchten.



Was mir ein bisschen fehlt ist die persönliche Note. Da steht nirgends ein Autor, kein Vorwort, keine Anmerkung zu den Quellen der Rezepte. Wenn man sich in der Blogosphäre und ihrer Bilderwelt auskennt, fallen einem vom Stil her Bilder auf und im Impressum bei den Rezeptquellen Namen auf – da stecken mehrere Blogger dahinter, die jedoch außer ganz kleingedruckt im Impressum keine Erwähnung finden. Bei einer Sammlung von Blogrezepten hätte ich es schön gefunden, zu erfahren, welches Rezept von wem stammt, vielleicht auch ein paar Worte über die Blogs und Blogger zu lesen.



Davon abgesehen ist das Buch aber eine schöne Sammlung leckerer Rezepte, mit denen auch Ungeübte und fürs Backen eher mäßig Ausgestattete gut klar kommen sollten.

Ich mag das Buch und hoffe, ihr habt nun Lust bekommen, darin zu blättern!

Genussvolles Schmökern wünscht euch eure  
Judith

Last minute baking. Backen für Spontane

EMF Verlag

ISBN: 978-3-96093-444-8

15,00 Euro

**\* Beitrag enthält unbezahlte Werbung in Form von Produkt-/Buchnennung \***