

Buchvorstellung:
„Naschmittag“ von Agnes Prus
& Yelda Yilmaz (Dumont)

AGNES PRUS
YELDA YILMAZ

NASCH MITTAG



KAFFEE-UND-KUCHEN-KLASSIKER,
KEKSE UND NEUES LIEBLINGSGEBÄCK

DUMONT

Heute gibt es ein Lesefutter, das auch ich hätte schreiben können – zumindest passt der Titel super zu meinem Blog. Umso

verständlicher, dass mich das Buch sofort angesprochen hat. Für die „kleine Wonne am Nachmittag“ verspricht es „Kaffee- und-Kuchen-Klassiker, Kekse und neues Lieblingsgebäck“ und schon das erste Durchblättern macht Lust auf mehr.

INHALT

Die kleine Wonne am Nachmittag 7

Richtig gut backen 8

Für jeden Tag

Einfach gute Kuchen

14

Auf die Hand

Kleines Gebäck für zwischendurch

56

Für die Kaffeetafel

Goldies aus der Kuchentheke

108

Slow Baking

Ausgefallenes für den großen Auftritt

138

Rezept- und Zutatenregister

172



Kostprobe?

Grundsätzlich habe ich nichts gesehen, das ich nicht probieren würde. Ich könnte mich einmal durchs Buch naschen. Aber besonders toll klingen für mich die „Veganen Marmorküchlein mit Kirschen“, die „Pekannuss-Knoten“, die „Aprikosen-Pistazien-Rugelach“ und die „Himmelstorte mit Rhabarber und Himbeeren“.

Ich glaube, in diesem Buch ist wirklich für jeden was dabei, ob fruchtig, so richtig schokoladig, ein bisschen exotisch mit Tahini oder süßer Dukkah. Auch für jedes Zeitbudget sollte etwas zu finden sein, ob schnelle Kekse, die sofort im Ofen sind, oder auch mal die Torte fürs besondere Event.

Feine Apfeltarte

Diese Tarte besticht durch ihre Schlichtheit – nur eine Handvoll Zutaten ist für dieses zarte Gebäck vonnöten. Es gibt aber eine unausgesprochene weitere Beigabe, nämlich Sorgfalt. Der Zauber dieser Tarte steht und fällt nämlich mit der Ordentlichkeit, mit der die dünnen Apfelscheiben arrangiert werden. Das verleiht ihr den durch und durch französischen Charakter – und ich bin überzeugt, sie schmeckt dadurch auch besonders fein.

Apfeltarte (28 cm Ø)
Zeit: 35 Min.
Backzeit: 30 Min.
Ruhezeit: 1 Std.

Zutaten:
Weizenmehl Type 405
weiche Butter
1 Ei
ein Salz
1 Apfel
etwa 100 g Zucker zum Bestreuen
Butter, in Flockchen
3 EL Aprikosenkonfitüre

1. Mehl, Butter, Eigelb und Salz mit den Fingern oder den Knethaken des Rührgeräts zu Streuseln verarbeiten. Dann 2–3 EL kaltes Wasser zügig untermischen, bis ein homogener Teig entsteht. Diesen zu einer Scheibe formen, auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und in eine Tarteform legen. Überstehende Ränder abschneiden und den Teigboden einige Male mit einer Gabel einstechen. Das Ganze für mind. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden. Etwa ein Drittel davon und eventuell anfallende Reststückchen auf den Teigboden legen. Restliche Apfelscheiben fein säuberlich und überlappend darauf anordnen. Mit Zucker bestreuen und Butterflockchen darauf verteilen.
3. Die Tarte im unteren Drittel des Ofens ca. 1 Std. backen. Die Äpfel sollten stark gebräunt sein. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
4. Aprikosenkonfitüre mit 2 EL Wasser erwärmen und glatt verrühren. Die Tarte damit gleichmäßig bepinseln.

TIPP
Dazu kann etwas Sahne serviert werden.



Mir gefällt das Buch super gut und ich werde sicher einiges daraus ausprobieren.

Von mir gibt es eine klare Empfehlung für alle Back-Fans und Naschkatzen.

Viel Spaß beim Schmökern, Backen und Naschen!

Eure Judith

Agnes Prus

Naschmittag

Kaffee-und-Kuchen-Klassiker, Kekse und neues Lieblingsgebäck

Ausgezeichnet mit dem Deutschen Kochbuchpreis Bronze 2023

176 Seiten

Hardcover, 28 Euro

ISBN 978-3-8321-6923-7