



BACK DICH GLÜCKLICH

Kuchenrezepte aus Südtirol
leicht, schnell & verführerisch

Waltraud Tschurtschenthaler

Waltraud Tschurtschenthaler

**BACK
DICH
GLÜCKLICH**

Kuchenrezepte aus Südtirol
leicht, schnell & verführerisch

mit Fotos von Sara Italiano

REZEPTÜBERSICHT

Kapitel eins: CREMIG



Heidelbeer-Joghurt-Torte
Seite 10



Zitronencremetorte
Seite 16



Weißer Schokoladentorte
Seite 22



Kaffeecremetorte
Seite 28



Milchschnittentorte
Seite 34



Maulwurf-torte
Seite 40



Stracciatella-Erdbeer-Torte • Seite 46



Erdbeertorte
Seite 52



Mohn-Quark-Torte
Seite 58



Schwarzwälder Himbeertorte • Seite 64



Bananen-Schokomousse-Torte • Seite 72



Schoko-Minze-Torte
Seite 78

Kapitel zwei: RÜHRKUCHEN



Apfel & Haferflocken
Seite 84



Karottentorte
Seite 90



Kirschkuchen
Seite 96



Buchweizen-torte
Seite 102



Schoko-Nuss-Kuchen
Seite 108



Linzertorte
Seite 114



Orangen-Nuss-Torte
Seite 120



Sachertorte
Seite 126



Donauwelle
Seite 132

REZEPTÜBERSICHT

Kapitel drei: MÜRBEIG



Birnen-Schoko-Torte
Seite 136



Marille-Vanille-Torte
Seite 142



Käsekuchen
Seite 150



Rhabarberkuchen
Seite 156



Zitronen-Waldfrüchte-Torte • Seite 162



Weihnachtsschnitten
Seite 166



Pflirsichkuchen
Seite 174



Reiskuchen
Seite 182



Zwetschgen-Steusel-Kuchen • Seite 186



Schoko-Chili-Torte
Seite 192



Topfenstrudel
Seite 198

- 4 - EIN DANKESCHÖN
- 6 - ÜBER DIE AUTORIN
- 8 - GRUNDLAGEN FÜR EIN GUTES GELINGEN
- 204 - GLOSSAR
- 206 - FRÜHER & HEUTE

What you
SEE
is what you
GET



= glutenfrei



Das bin ich:
Wally



Milchschnittentorte
Rezept S. 34



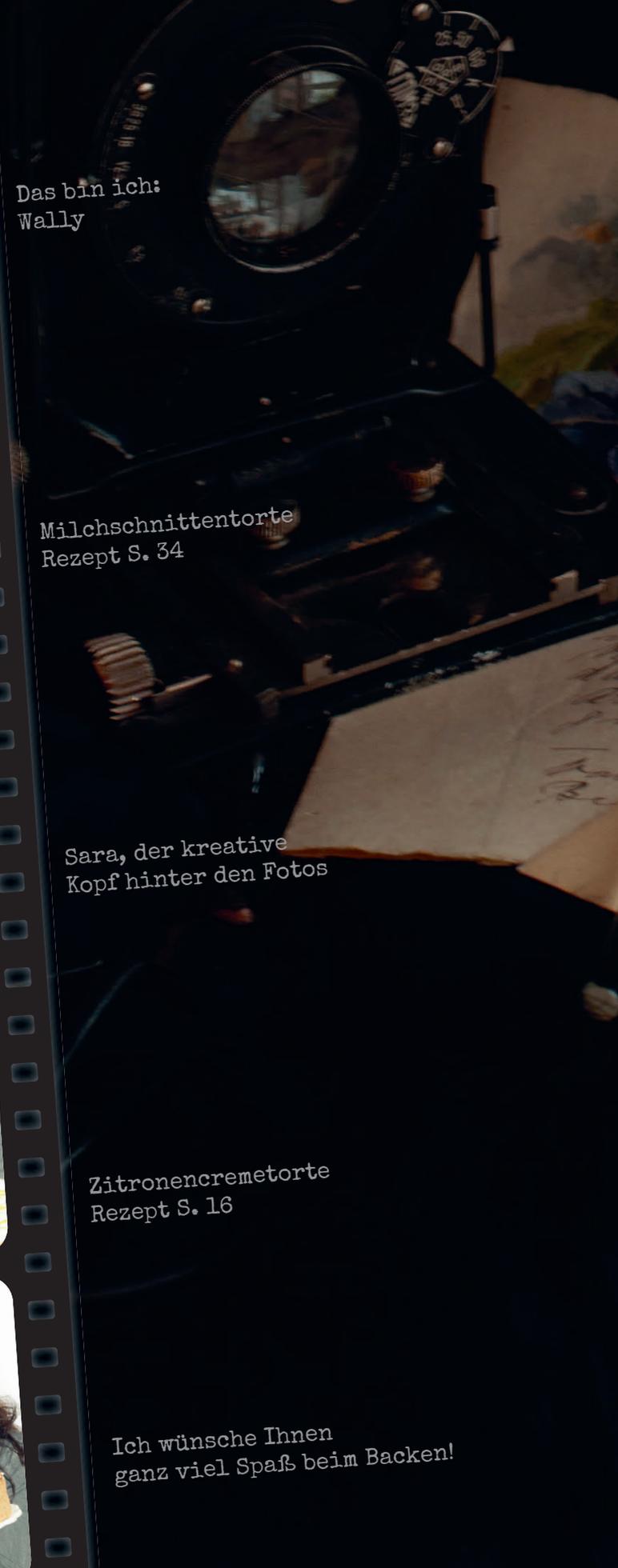
Sara, der kreative
Kopf hinter den Fotos



Zitronencremetorte
Rezept S. 16



Ich wünsche Ihnen
ganz viel Spaß beim Backen!



ETWAS AUS MEINEM LEBENSLAUF

Ich bin 1961 geboren und mit vier Geschwistern in Sexten auf einem Bauernhof aufgewachsen. Die 60er und 70er Jahre waren der Anfang des Tourismus in Südtirol, und so hatte auch meine Mutter einige Gästezimmer. Damals lebten noch meine Großeltern mit im Haus. Großvater war ein wunderbar lustiger, kauziger Mensch, ein Holzschnitzer und Maler. Es war ein schönes Aufwachsen und ich fand immer, dass unsere Eltern weniger streng waren als die der anderen Kinder in der Nachbarschaft. Aus dieser Kindheit, die so völlig anders war als jene, die heute überbehütete Kinder erleben, möchte ich ein paar Anekdoten erzählen.

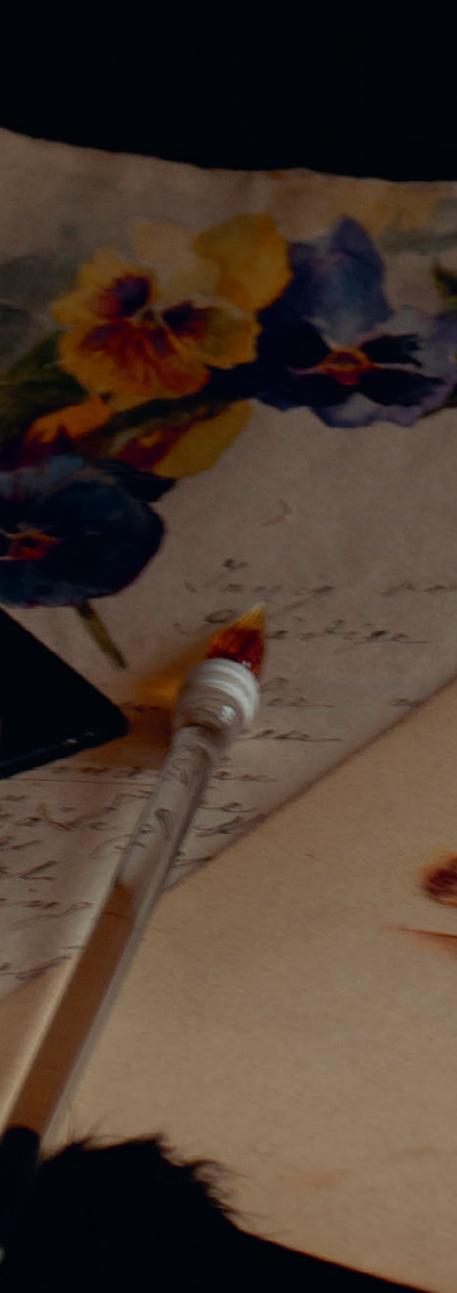
Nach der Grund- und Mittelschule besuchte ich die Handelsschule in Innichen und 1978 begann mein Berufsleben als Hotelsekretärin im Sport- und Kurhotel Bad Moos. Dort arbeitete ich 11 Jahre lang mit Brigitte, einer sehr lieben Kollegin. Wir haben dort sehr viel gelernt, aber auch so einiges erlebt. 1986 erwartete ich meine erste Tochter Nadia, und am 24. Oktober 1986 heiratete ich meinen langjährigen Freund Norbert. Sehr bald wuchs der Plan, sein Haus in Oberwielenbach zu einem Café auszubauen. Da dort auch ein Wanderweg zu den Erdpyramiden vorbeiführt, schien dies eine gute Idee zu sein. Man muss sagen, dass damals nur wenige an den Erfolg dieses Projektes glaubten. Manchmal kam es einem vor, als versuchte man, den Gazastreifen in einen TUI-Katalog aufzunehmen – es war schier aussichtslos.

Aber die Leute ahnten nicht, dass wir zwei einen unermüdlichen Fleiß an den Tag legen würden und auch ein wenig das Glück des Tüchtigen gepachtet hatten. Und so eröffneten wir am 6. Juli 1989 das Pyramidencafé in Oberwielenbach. Ich sagte zu meiner Mutter: „Die Kuchen backe ich selbst.“ Worauf ihre Antwort war: „Wie willst du das machen, wenn du in deinem Leben noch keinen Kuchen gebacken hast?“ Ich konterte: „Das wird man wohl lernen können!“ Gesagt, getan ... Aus diesem Plan wurde Schritt für Schritt das, was heute unsere Gäste am meisten bewundern – diese wunderbaren hausgemachten Kuchen. Leicht, ohne Chemie, mit guten Produkten und nicht zuletzt in immer neuen Kreationen, die mit noch mehr Liebe zubereitet werden.

Nach zwei Jahren begannen wir warme Speisen zu servieren, da die Gäste dies immer mehr wünschten. Auch die warmen Köstlichkeiten waren alles Gerichte aus unserer Gegend und natürlich hausgemacht. Im Sommer legten wir den Schwerpunkt auf Steinpilze und Pfifferlinge, und zum Nachttisch gab es eine reiche Auswahl an Kuchen.

Nun, nach 27 Jahren, fragen mich immer mehr Gäste nach einem Rezeptbuch. Ich hatte den Plan, dieses nach meiner Pensionierung herauszugeben. Doch wie es der Zufall wollte, besuchte mich am 26. Mai 2015 eine Bekannte, die gerade aus Thailand zurückkam. Sie war vier Jahre lang in der italienischen Botschaft und hatte dort Torten für Anlässe gebacken und nachher fotografiert. Ich muss zugeben, ich habe noch nie so schöne Kuchenfotos gesehen, und so fragte ich diese begnadete Künstlerin, Sara Italiano, ob sie mit mir dieses „Projekt Backbuch“ versuchen möchte. Ihre Begeisterung war ebenso groß wie meine, denn sie liebt meine Kuchen. Es war um uns geschehen und ich fühlte mich wie schwanger, schwanger von einem Backbuch. Sara und ich nannten es „unser Kind“.

Die Begeisterung und Liebe, die in diesem Buch stecken, werden Ihnen viel Freude machen und Ihren Lieben die besten Kuchen beschere. Dazu darf gern auch geschmunzelt werden.



Dieses Backbuch
widme ich den
drei wichtigsten
Menschen in meinem
Leben: meinem Ehe-
mann Norbert, der
von mir behauptet,
ich sei ein „leben-
diges Provisorium“,
und meinen zwei
Töchtern Nadia und
Sandra, die meinen:
„Memsì – du bist
zwar verrückt,
aber die Beste!“



HEIDELBEER JOGHURT TORTE



DER GESCHMACK DER KINDHEIT

Wie schön war es, als Mutter samstags Kuchen für den Sonntag gebacken hat. Im Sommer, wenn es frische Heidelbeeren gab, backte sie einen ganz besonders leckeren Kuchen. Beim besten Willen und Können – diesen Kuchen bekomme ich so einfach nicht hin. Ich habe es versucht, aber es gelingt leider nicht mehr, den Geschmack der Kindheit einzufangen. Schade.



HEIDELBEER-JOGHURT-TORTE

Springform: 24/26 cm Ø
Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 45 Minuten
Kühlzeit: etwa 2,5 Stunden

FÜR DEN BODEN

4 Eier
150 g Zucker
80 g Reismehl
80 g Maisstärke
1 EL Vanillezucker
1 TL Weinsteinbackpulver

Eier und Zucker etwa 8 Minuten lang schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb und cremig ist. Reismehl, Maisstärke, Vanillezucker und Weinsteinbackpulver vermischen und mit einem Silikonspachtel vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene backen. Gleich nach dem Backen den Boden mit einem Messer vom Rand der Form lösen und auskühlen lassen. Den Biskuitboden auf einen Tortenteller stürzen.

FÜR DIE CREME

3 Blatt Gelatine
3 EL Zitronensaft
250 ml Naturjoghurt oder Magerjoghurt
400 ml Sahne 35%
100 g Zucker
300 g frische Heidelbeeren

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. Den Zitronensaft bei mittlerer Hitze erwärmen, die Gelatineblätter gut ausdrücken und in den warmen Zitronensaft einrühren, bis sie vollständig aufgelöst sind. Das Joghurt einrühren. Die Sahne mit Zucker steif schlagen, das Joghurtgemisch unter die Sahne heben. Die Heidelbeeren auf dem Boden verteilen, dabei eine Handvoll für die Garnitur zurückbehalten. Die Joghurtcreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Die übrigen Heidelbeeren herzförmig auf die Torte legen und kühl stellen.

MEINE TIPPS

Sie können für diese Torte auch andere Beeren verwenden. Anstatt Naturjoghurt eignet sich auch Fruchtjoghurt, man sollte dann jedoch bei der Creme 80 g Zucker verwenden.

Sollte die Joghurtcreme zu weich sein, geben Sie einfach einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring um die Torte, streichen die Creme darüber und stellen die Torte kühl. Nach etwa 2 Stunden können das Papier und der Ring gelöst werden und die Torte kann mit den restlichen Heidelbeeren garniert werden.





WEISSE
SCHOKOLADEN
TORTE





PUBERTÄT

Woran erkennt man, dass Kinder in die Pubertät kommen?

Wenn die Eltern anfangen, schwierig zu werden.

Auch unsere zwei wunderbaren Töchter hatten in der Pubertät ihre Tücken. Einmal hatte ich ein wichtiges Abendessen. Nadia war nicht da, und so bat ich meine jüngere Tochter Sandra für einige Stunden um Hilfe. Es war Samstagabend und sie hatte bereits eine Verabredung mit ihren Freunden; diese konnte sie anscheinend nicht absagen. Dann anstatt einer Hilfe in der Küche fand ich einen Zettel mit folgenden Worten:

„Ich liebe meine Mami.“

♡♡♡ Sandra ♡♡♡



WEISSE SCHOKOLADENTORTE

Springform: 24/26 cm Ø
Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 30-45 Minuten
Kühlzeit: etwa 2,5 Stunden

FÜR DEN BISKUITBODEN

4 Eier
150 g Zucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 EL Vanillezucker
1 TL Backpulver

Eier und Zucker etwa 8 Minuten lang schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb und cremig ist. Mehl, Speisestärke, Vanillezucker und Backpulver vermischen und mit einem Silikonspachtel vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene backen. Gleich nach dem Backen den Boden mit einem Messer vom Rand der Form lösen und auskühlen lassen.

FÜR DIE CREME

250 g weiße Schokolade
400 ml Sahne 35%

Die weiße Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Sahne steif schlagen und die geschmolzene Schokolade zügig unterrühren. Den Tortenboden quer durchschneiden, die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden verteilen, mit dem zweiten Boden bedecken und die restliche Creme gleichmäßig darauf verteilen und glätten. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

FÜR DIE GARNITUR

150 g weiße Schokolade
etwas geschlagene Sahne

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen; Deko-Silikon-Matte oder einen Streifen Luftpolsterfolie dünn mit Schokolade bestreichen; etwa 1 Stunde im Gefrierfach auskühlen lassen; Schokolade aus der Form lösen und die Torte beliebig damit garnieren. Die Schokoverzierung am Tortenrand mit Sahne befestigen.





A photograph of a strawberry stracciatella cake on a white plate, partially visible on the left. The cake is topped with white cream and strawberries. In the foreground, two small white bowls contain strawberry sorbet, each garnished with a white flower. A silver fork and spoon are placed in a small white bowl between the two sorbet bowls. The background is a white, textured surface with a red decorative border at the top.

STRACCIATELLA ERDBEER TORTE

SPIONAGE BEI MARIANNA

Unsere Nachbarin Marianna war ein altes Fräulein mit einer Magd namens Fanny. Sie war die einzige Tochter des Thalerhofes, des reichsten Bauern der Umgebung. Marianna war jedoch ledig geblieben, da sie etwas zu wählerisch war. Als Kinder hatten wir höllischen Respekt vor ihr. Sie hatte etwas Geheimnisvolles und ihr großes Haus wirkte sehr furchteinflößend, denn niemand war je dort. Während des Schulunterrichtes tauschten meine beste Freundin Maria-Rosa und ich Zettel mit der Aufschrift „SBM um 4 Uhr“. Das bedeutete „Spionage bei Marianna“, und so schlichen wir über den Schweinestall in dieses Haus. Während wir unten die Stimme der Alten hörten, schlichen wir uns in das Obergeschoss. Es war Spannung pur. Wir durchstöberten alles. Sie hatte Schränke voller Sachen von anno dazumal und horte Hunderte von Zeitungen. Zuhause wurde dann das Gesehene aufgearbeitet. Allerhand Geschichten haben wir uns über sie ausgedacht. In unserer Fantasie war Marianna eine alte Hexe, die sich eine Sklavin hielt - und wir vermuteten noch ein gruseliges Geheimnis. Unsere Suche danach blieb jedoch leider erfolglos, da uns unsere Eltern auf die Schliche kamen und somit unsere Spionageaktion unfreiwillig beendet wurde.



STRACCIATELLA- ERDBEER-TORTE

Springform: 24/26 cm Ø
Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 45 Minuten
Kühlzeit: etwa 2,5 Stunden

FÜR DEN BODEN

4 Eiweiß
150 g Zucker
100 g Haselnüsse, gerieben
100 g Schokolade 70%, gerieben
2 EL Maisstärke
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Eigelb

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine bei mittlerer Stufe leicht schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Nüsse, Schokolade, Maisstärke, Weinsteinbackpulver vermischen und zusammen mit dem Eigelb unter den Eischnee heben. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen backen. Gleich nach dem Backen mit einem Messer aus der Form lösen und auskühlen lassen. Den Tortenboden auf einen Tortenteller stürzen und das Backpapier entfernen.

FÜR BELAG UND CREME

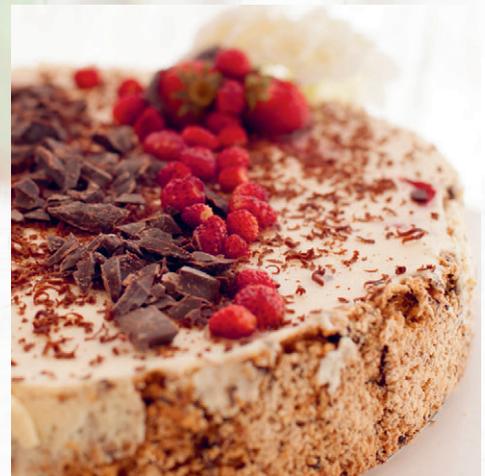
200 g frische Erdbeeren
3 Blatt Gelatine
50 ml Eierlikör
400 ml Sahne 35%
1 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
100 g Schokolade 70%, klein gehackt

Erdbeeren waschen, halbieren und auf dem Tortenboden verteilen. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. Den Eierlikör erwärmen. Die Gelatineblätter gut ausdrücken, zum Eierlikör geben und so lange rühren, bis sie aufgelöst sind. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Eierlikör-Gelatine-Mischung und Vanillezucker in die Sahne rühren und die Schokosplitter unterheben. Die Creme gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen und mit Erdbeeren beliebig garnieren. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

MEINE TIPPS

Verwenden Sie zum Schlagen des Eischnees unbedingt eine große, fettfreie Schüssel! Natürlich können Sie das Weinsteinbackpulver auch durch normales Backpulver ersetzen. Allerdings ist die Torte dann nicht mehr glutenfrei!

Auch andere Beerenfrüchte wie Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren oder Preiselbeeren eignen sich wunderbar für diese Torte.





**SCHOKO
MINZE
TORTE**



In Anlehnung an die köstlichen Minzblättchen mit Schoko-
überzug kreierte ich diese Torte. Bei ihr verhält es sich wie
bei Oliven, Kapern und Rollmops: Liebe oder Hass -
es gibt keinen Mittelweg.



SCHOKO-MINZE-TORTE

Springform: 24/26 cm Ø
Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 45 Minuten
Kühlzeit: etwa 2,5 Stunden

FÜR DEN BODEN

4 Eiweiß
150 g Zucker
100 g Haselnüsse, gerieben
100 g Schokolade 70%, gerieben
2 EL Maisstärke
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Eigelb

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine bei mittlerer Stufe leicht schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Nüsse, Schokolade, Maisstärke, Weinsteinbackpulver vermischen und zusammen mit dem Eigelb unter den Eischnee heben. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen backen. Gleich nach dem Backen mit einem Messer aus der Form lösen und auskühlen lassen. Den Tortenboden auf einen Tortenteller stürzen und das Backpapier entfernen.

FÜR DIE CREME

3 Blatt Gelatine
200 ml Minzsirup
400 ml Sahne 35%
100 g Schokosplitter 70%

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. 100 ml Minzsirup erwärmen, die Gelatineblätter gut ausdrücken und im warmen Minzsirup einrühren bis sie vollständig aufgelöst sind. Vom Herd nehmen und den restlichen Sirup dazugeben. Die Sahne steif schlagen, den Minzsirup unter ständigem Rühren langsam in die steife Sahne einfließen lassen. Die Schokosplitter unterheben. Die Minzcreme gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen und kühl stellen.

MEINE TIPPS

Verwenden Sie zum Schlagen des Eischnees unbedingt eine große, fettfreie Schüssel! Natürlich können Sie das Weinsteinbackpulver auch durch normales Backpulver ersetzen. Allerdings ist die Torte dann nicht mehr glutenfrei!





Dieses Rezept stammt von meiner Mutter Kathi. Sie hat als junges Mädchen in den Jahren nach dem Krieg beim bekannten Küchenchef Hans Debeljak gearbeitet. Als sie Teige für Kuchen rühren musste, sagte der Chefkoch immer „Kathi, pfeif!“, damit sie nicht in Versuchung kam, etwas von der süßen Masse zu naschen. Sie pffft und es lief ihr das Wasser im Mund zusammen. Meine Mutter wurde eine grandiose Köchin.



KATHIS WEIHNACHTSSCHNITTEN



Backblech: etwa 32 x 32 cm
Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 45 Minuten
Kühlzeit: etwa 30 Minuten

FÜR DEN BODEN

200 g Mehl
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
100 g Butter
4 Eigelb
2 EL Milch
250 g Preiselbeerkonfitüre

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eigelb und Milch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Backpapier [etwa 32 x 32 cm] zuschneiden und mit Mehl bestauben. Den Teig kurz durchkneten und leicht platt drücken. Mit dem Nudelholz auf dem Backpapier zu einem Quadrat [32 x 32 cm] ausrollen und auf das Backblech legen. Die Ränder mit einem Messer schön gerade schneiden und die Teigreste wieder in die Mitte drücken. Auf das Backblech geben und die Preiselbeerkonfitüre gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.

FÜR DEN BELAG

4 Eiweiß
140 g Zucker
100 g Haselnüsse oder Mandeln, gerieben
40 g Schokolade 70%, gerieben
1 TL Zimt
1 Msp. Lebkuchengewürz

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine bei mittlerer Stufe leicht schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Haselnüsse, Schokolade, Zimt und Lebkuchengewürz vermischen und in die Schneemasse einrühren. Die Masse gleichmäßig auf die Marmelade streichen. Im vorgeheizten Backofen backen. Noch warm in kleine Quadrate schneiden [etwa 4 x 4 cm].

MEINE TIPPS

Verwenden Sie zum Schlagen des Eischnees unbedingt eine große, fettfreie Schüssel!
Diese Weihnachtskekse halten sich – gut verschlossen in Keksdosen – etwa 3 Wochen lang.





SCHOKO-CHILI-TORTE





SCHOKO-CHILI-TORTE

Springform: 24/26 cm Ø
Backtemperatur: 170 Grad
Backzeit: etwa 1 Stunde
Kühlzeit: etwa 30 Minuten

FÜR DEN MÜRBTEIG

125 g Mehl, gesiebt
65 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Backpulver
65 g Butter, in kleine Würfel geschnitten
1 Eigelb
2 EL Milch

Alle Zutaten mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestauben und den Teig kurz durchkneten. Leicht flach drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig mithilfe des Nudelholzes hineinlegen und am Rand 3 cm hoch andrücken.

FÜR DEN BELAG

200 g Schokolade 70%
300 ml Sahne 35%
1 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Chilipulver
2 Eier
6 EL Milch

Die Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Vanillezucker, Chilipulver, Eier und Milch rasch unterrühren, dann die geschmolzene Schokolade flott einrühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Mürbteig verteilen. Die Torte im vorgeheizten Backofen backen.

MEINE TIPPS

Dekorieren Sie die Torte mit einer Chilischote.
Schmeckt hervorragend lauwarm, aber auch kalt und am nächsten Tag.
Sollten Sie diese Torte für einen bestimmten Anlass backen, so spricht nichts gegen etwas mehr Chilischärfe. ♥



HINWEIS

Alle Angaben des Buches sind sorgfältig erwogen und geprüft; dennoch kann eine Garantie für die inhaltliche Richtigkeit der Informationen oder deren rechtliche Zulässigkeit nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorin bzw. des Verlags und dessen Beauftragter für Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die aus der Verwendung der Informationen entstehen, ist ausgeschlossen.

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar:
<http://dnb.d-nb.de>

2016

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia AG, Bozen

Rezepte & Texte: Waltraud Tschurtschenthaler

Konzept, Fotos, Foodstyling & Styling: Sara Italiano, maevasarahoney@yahoo.com

Design & Layout: Nadia Huber, www.nadia-huber.com

Korrektur: Kathrin Kötz

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-6839-173-7

www.athesiabuch.it

buchverlag@athesia.it



Die leidenschaftliche Kuchenbäckerin und Kaffeehausbesitzerin Wally verrät ihre süßen Backgeheimnisse.

Neu interpretierte Klassiker wie Buchweizen-, Karotten- oder Linzertorte bis hin zu ganz eigenen Kreationen wie Maulwurf-, Schoko-Chili- oder Marille-Vanille-Torte: die einfachen und schnell zubereiteten Rezepte versprechen Glücksgefühle – sowohl beim Backen als auch beim Genießen. Ganz nebenbei gibt Wally mit kurzen Anekdoten auch einen Einblick in ihre Südtiroler Kindheit. Die Fotografin Sara hat die Kuchen und Torten im passenden Ambiente und liebevoll dekoriert in Szene gesetzt.



Mit glutenfreien
Rezepten



www.athesiabuch.it