



Dort-Hagenhausen-Verlag

Schleckermäuler aufgepasst!

Konditormeister Thomas Heinrich lüftet seine „kleinen Backgeheimnisse“. Auch Nichtprofis werden mit seinen gelingsicheren Rezepten ganz leicht köstliche kleine Überraschungen für jede Gelegenheit backen.

Seit ein paar Jahren sind es nicht mehr nur die großen Kuchen und Torten, die bei Festen oder als Geschenk für „Hingucker“ sorgen, sondern die kleinen, meist selbst gebackenen Küchlein. Sie machen nicht nur Spaß beim Backen, sondern zaubern Bekannten, Freunden und Familienangehörigen auch ein Lächeln ins Gesicht. Der Kreativität sind bei der süßen Vielfalt kaum Grenzen gesetzt.

Thomas Heinrich, Konditormeister und Inhaber des Münchner Café Schuntners, präsentiert in **Meine kleinen Backgeheimnisse** eine große Auswahl an leckeren Kleinigkeiten für alle Gelegenheiten. 100 vielfach erprobte Rezepte verlocken zum Nachbacken von Blaubeer-Cassis-Törtchen, Schwäbischem Aprikosenkuchen oder klassischem Butterkuchen. Wenn es etwas raffiniert sein soll, ist man mit den Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die Weiße Cappuchino-Mousse-Torte, die Mozartkuppel oder für die leckere Himbeertorte mit weißer Schokolade bestens gerüstet. Auch für die kleinsten großen Gaumenfreuden ist gesorgt: mit Caipirinhaplätzchen, Madeleines und Petit Fours.

Bei vielen Rezepten gibt der Profi Tipps, wie man sie ganz einfach variieren kann. Den köstlichen Schokoladenkuchen gibt es sogar in 10 feinen Variationen, vom Schoko-Bananenkuchen bis zum Chocolate-Chip-Kuchen mit Marshmallows, was immer das süße Herz begehrt. Zusätzlich gibt es auch einen kleinen Zutatenkunde.

Der Konditormeister weiß nicht nur, dass das Wichtigste beim Backen ist, es ganz entspannt angehen zu lassen, er ist überzeugt: „Backen ist etwas Wunderbares. Backen ist, Gutes zu nehmen und Besseres daraus zu machen.“



Meine kleinen Backgeheimnisse Süße Ideen für jede Gelegenheit

Hardcover mit Schutzumschlag, 184 Seiten
Format: 19 x 24,5 cm, ca. 300 Farbfotos
€ 19,95 (D), € 20,60 (A), CHF 28,50
ISBN 978-3-86362-014-1

Thomas Heinrich ist Konditormeister und Inhaber des Café Schuntners in München. Er genießt es, seine Gäste immer wieder mit neuen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Sein Credo dabei: „Einfach – lecker“. Die zahlreichen Leckereien, die er in seinem Café serviert, hat er nun in seinem ersten Buch zusammengestellt.

Der **Dort-Hagenhausen-Verlag** hat sich auf die Themen „Nachhaltigkeit“ und „bewusster Umgang mit dem Leben und der Natur“ spezialisiert. Um diese zentrale Thematik gruppieren sich die Felder „Leben“, „Kochen & Genießen“, „Garten“ und „Freizeit & Outdoor“ mit hochwertigen Büchern. Durch ihre gut recherchierten, ansprechenden Texte und einer überzeugenden Bildsprache aus der Lebenswelt „Landleben“ bieten die Bücher für den Leser nicht nur einen hohen Nutzwert, sondern auch optische Genüsse. 2010 gründete der Verlag die Community rund um das Landleben: aus-liebe-zum-landleben.

www.d-hverlag.de
www.aus-liebe-zum-landleben.de

Besuchen Sie den „Dort-Hagenhausen Verlag“ auch bei Facebook!

Dort-Hagenhausen Verlag
c/o Gabriele Becker
Nymphenburgerstr. 101, 80636 München
Tel. 089-15820206, FAX 089-15820208
gabriele.becker@d-hverlag.de