

KÜCHENRATGEBER

ANNA WALZ

LIEBLINGS- BLECHKUCHEN



GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München, 2020

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München, 2020

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Elke Sieferer

Lektorat: Dr. Stefanie Gronau

Korrektur: Ulrike Wagner

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München

Foodstyling: Andreas Neubauer

eBook-Herstellung: Christina Bodner

 ISBN 978-3-8338-7628-8

1. Auflage 2020

Bildnachweis

Coverabbildung: Kathrin Koschitzki

Fotos: Mathias Neubauer, Coco Lang, privat

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7628 07_2020_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter
www.gu.de

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*
Telefax: 00800 / 50 12 05 44*
Mo-Do: 9.00 - 17.00 Uhr
Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (* gebührenfrei in D, A,
CH)

DIE »GU KOCHEN PLUS«-APP

1. APP HERUNTERLADEN



Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«- App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.

2. REZEPTBILD SCANNEN



Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.

3. FUNKTIONEN NUTZEN



Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



ANNA WALZ

Blechkuchen haben nicht gerade den Ruf, aufregend zu sein. Sie sind praktisch, schnell gemacht und man bekommt viele kuchenhungrige Gäste damit satt. Dass sie aber auch ausgefallen und besonders lecker sein können, das wollte ich mit den verschiedenen Rezepten in diesem Buch zeigen!

Wie bist du eigentlich zum Backen gekommen?

Backen liegt mir gewissermaßen im Blut. Ich bin Konditorin in der 5. Generation und sozusagen in der Backstube meiner Eltern aufgewachsen. Bis Anfang 20 habe ich aber nicht einmal Kekse hinbekommen. Denn Backen war bis dahin allein den Männern in der Familie vorbehalten, und wenn es nach meinen Eltern gegangen wäre, hätte ich ohnehin etwas ganz anderes machen sollen. Ich habe mich dann aber doch durchgesetzt und eine Ausbildung im elterlichen Betrieb gemacht. Und bin jetzt als freiberufliche Foodstylistin und Rezeptautorin tätig.

Was ist das Tolle an Blechkuchen?

Die meisten stellen sich unter Blechkuchen erst einmal nichts Aufregendes vor. Sie sind schnell gemacht, lassen sich gut transportieren und reichen auch für eine größere Gesellschaft. Doch das Innovative und Interessante muss darunter in keiner Weise leiden. Ganz im Gegenteil, gerade bei Rührteigen kann man mit den verschiedensten Zutaten sehr gut experimentieren und auch der jeweilige Belag kann durch das Lieblingsobst oder eine besondere Creme leicht aufgepeppt werden.

Muss man trotzdem etwas beim Backen beachten?

Ja klar, auch bei Blechkuchen muss man sich natürlich immer recht genau an das Rezept halten. Das mögen viele nicht so gerne. Doch das Ergebnis überzeugt! Da Blechkuchen durch ihre meist kürzere Back- und Kühlzeit schneller fertig sind als andere