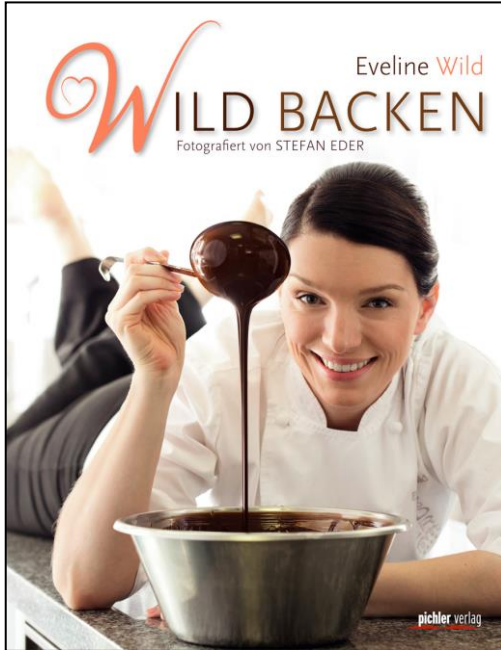


Wild backen

von **Eveline Wild**
mit **Fotos von Stefan Eder**



Das **erste Buch von Fernsehköchin und Meister-Pâtissière Eveline Wild** präsentiert zum einen **köstliche Basisrezepte**, mit denen man **ohne viel Aufwand** tolle Süßspeisen zaubern kann.

Zum anderen kommen aber auch die **Backfreaks** nicht zu kurz – für sie werden die **Basis-Rezepte „auffrisert“**: Mit einigen Zutaten und Handgriffen mehr können sie sich einen **Wow-Effekt** nach dem anderen „erbacken“.

Eveline Wild, durch ihre **Fernsehauftitte in „Frisch gekocht“ (ORF)** und als **Jurymitglied in „Deutschlands bester Bäcker“ (ZDF)** einem großen Publikum bekannt geworden, überrascht so alle Backbegeisterten mit **neuen Ideen** und gibt **zahlreiche Tipps und Tricks** zu den **praktischen Arbeitsabläufen**, die das Hantieren mit Butter, Eiern, Mehl und Co. einfacher machen.

Kurze **Step-by-step-Bildreihen** animieren zum Nachmachen, fördern die **Kreativität** der Leserinnen und Leser und vermitteln das **Gefühl „Das kann ich auch“**.

QR-Codes, die mit kurzen **Video-Sequenzen** hinterlegt sind, erlauben es, der **Profi-Pâtissière genau auf die Finger zu schauen**. Hält man sich an diese Anleitungen und folgt Eveline Wilds Motto „Was man gern macht, wird gut“, wird die Begeisterung kaum zu bremsen sein.

Die Autorin:

Eveline Wild, geboren 1980, Fernsehköchin und Meister-Pâtissière. 2001 Goldmedaille Berufsweltmeisterschaft World Skills in Seoul/Südkorea, 2006 Bronzemedaille beim Teambewerb Culinary World Cup Luzern, 2011 zweiter Platz beim Cru de cao in Köln. Seit 2012 Auftritte in der ORF-Kochsendung Frisch gekocht, ab 2014 Jurorin in der ZDF-Kochshow Deutschlands bester Bäcker.

Pichler Verlag

ISBN: 978-3-85431-679-4

Format: 24,5 x 19,0 cm

Seiten: 208

Einband: Cell. Pappband

Preis: € 19,99

Erscheinungstermin: 15. September 2014

Wir freuen uns über Ihr Interesse an diesem Titel und ersuchen Sie herzlich um einen Beleg Ihrer Besprechung. Gerne stellen wir auch den Kontakt zu den Autoren her!