



## Cynthia Barcomi

### **Barcomi's Backschule**

#### **Schritt für Schritt - vom Grundteig zur eigenen Kreation**

Cynthia Barcomi wird seit Jahren von ihren Fans für ihre raffinierten Backrezepte geliebt – von Cheesecakes über Pies und Tartes bis hin zu Cookies. Nun verrät sie zum ersten Mal ihr gesammeltes Back-Know-How in dem Buch „Barcomi's Backschule“ – Schritt für Schritt und für jedermann nachvollziehbar.

Mit nur neun Grundteigen stellt Cynthia Barcomi in ihrer Backschule 80 Rezepte vor. Der Leser wird dabei mit bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen an die wichtigsten Techniken des Backens herangeführt. Barcomi erklärt ausführlich den Schlüssel bzw. die Schüssel zum Erfolg beim Rührteig und die wichtigsten Do's and Don'ts – beispielsweise ist trotz des irreführenden Namens zu viel Rühren der Feind jedes Rührkuchens. Die Basisrezepte werden erläutert und grundlegende Fragen dazu beantwortet. Aus welchen Zutaten besteht es und wie sind die genauen Mengenverhältnisse? Sechs Stepbilder zeigen, wie man aus den Grundzutaten den fertigen Kuchen herstellt:

Erst die trockenen Zutaten mischen, dann die Feuchten und ja nicht zu viel rühren! Ein Prinzip, dass sich in den folgenden Rezepten fortsetzt – vom Schokoladen-Zucchini-Kuchen über den Honig-Orangen-Gugelhupf, bis hin zu den Mandel-Butter-Muffins. Der Leser lernt, wie Biskuit-, Mürbe-, Hefe-, Sauer-, Brand-, Strudel-, Plunder- und Blitz-Blätterteig gehen und wie man verschiedene Cremes und Frostings herstellt, und hat damit alles an der Hand, um selbst drauflos zu backen. Besonders hilfreich sind dabei die vielen „Create-your-own“-Tipps bei den Rezepten sowie die Tabellen und Grafiken im letzten Teil des Buches, die zeigen, welche Bestandteile immer sein müssen und welche Komponenten und Aromen sich durch andere austauschen lassen.



Cynthia Barcomi ist Unternehmerin, Back-Expertin, Buchautorin und TV-Gesicht. Mitte der 90er Jahre brachte sie die amerikanische Coffeeshop-Kultur nach Deutschland. Die Initialzündung ihres jährlich wachsenden Unternehmens, das inzwischen über 60 Mitarbeiter beschäftigt, schaffte sie 1994 mit „Barcomi's Kaffeerösterei“ im Berliner Stadtteil Kreuzberg. Darauf folgte nur drei Jahre später das „Barcomi's Deli“ in Berlin-Mitte. Ihre Leidenschaft fürs Backen teilt sie auch regelmäßig mit den Zuschauern von *Volle Kanne* und *ARDbuffet*.

## Cynthia Barcomi

### **Barcomi's Backschule**

#### **Schritt für Schritt - vom Grundteig zur eigenen Kreation**

ISBN 978-3-8310-3306-5  
256 Seiten, 196 x 254 mm  
Über 130 Farbfotografien  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**