

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.



GINA GREIFENSTEIN

*Gina Greifenstein lebt und
arbeitet in der wunderschönen*

*Südpfalz. Sie ist erfolgreiche
Autorin von Back- und
Kochbüchern und
Kriminalromanen. Dies ist ihr 8.
Kochbuch bei Gräfe und Unzer.*

Warum nur ein Teig?

Ich war schon als junges Mädchen eine begeisterte Kuchen- und Plätzchenbäckerin. Aber besonders beim Kuchenbacken störte mich, dass jeder Rührteig anders war und ich immer wieder ins Rezept schauen musste. Das war auch der Grund, warum ich einen Teig entwickelt habe, der immer aus den

gleichen sechs Grundzutaten besteht, die man schnell auswendig weiß und meistens im Haus hat. Ein Teig, der zudem noch ratzfatzt gerührt und gebacken ist. Wie wunderbar vielseitig er ist, habe ich erst später gemerkt.

Isst man nach so vielen Backbüchern überhaupt noch gerne Kuchen?

Ja! Ich liebe Kuchen einfach über alles. Da ich seit 2001 Backbücher für Gräfe und Unzer entwickle, habe ich eigentlich immer einen Kuchen oder eine Torte im Haus –

wahrscheinlich bin ich schon süchtig!

Gehen beim 6. Buch mit dem Wunderteig nicht irgendwann die Rezeptideen aus?

Naja, insgesamt 300 Kuchen- und Tortenrezepte sind schon eine ganze Menge – ich darf gar nicht an die vielen Kalorien denken! Aber es gibt trotzdem noch unendlich viele Kombinationen, die ich noch nicht ausprobiert habe.