

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.

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser



ANNA WALZ

Einen Kuchen schenken ist langweilig? Von wegen! Ob Kindergeburtstag, Hochzeitstag oder sonstige Feste – Number

Cakes sind in jedem Fall ein absoluter Hingucker und schmecken dabei auch noch richtig gut.

Wie bist du eigentlich zum Backen gekommen?

Das Backen liegt mir sozusagen im Blut! Ich bin Konditorin in der 5. Generation und quasi in der Backstube meiner Eltern aufgewachsen. Aber bis Anfang 20 habe ich nicht mal 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 Besondere an Number Cakes?

Number Cakes liegen absolut im Trend. Sie sehen toll aus und lassen sich je nach Anlass und persönlichen Vorlieben individuell gestalten. Mit etwas Fingerspitzengefühl sind sie einfacher »aufzubauen« als eine klassische Torte. Und je nachdem,