

„Kleingebäck“ jetzt auch zum Nachlesen

Brot backen wie zu Oma's Zeiten

Wer erinnert sich nicht gerne an den einladenden Duft von frischgebackenem Gebäck in Großmutter's Küche. Vom handgemachten Semmerl bis zum beliebten Salzstangerl - mit den richtigen Tipps und Tricks vom Profi ist es nicht allzu schwer, selbst Hand anzulegen.

Selbstgebackenes aus dem Ofen frisch auf den Tisch. Viele scheuen sich vor dem Aufwand, den das Backen so mit sich bringt. Die Kurse mit Backprofi Christian Ofner sind ein Sammelsurium aus traditionellen Backkünsten gepaart mit modernen Hilfsmitteln. Beides zusammen ermöglicht auch unerfahrenen Bäckern, mit einfachen Handgriffen und ein paar guten Zutaten herrliches Brot aus dem Ofen zu zaubern. In seinem ersten Buch „Kleingebäck“ gibt es neben vielen Ratschlägen und Step-by-step-Anleitungen auch selbstgebackene Geschenksideen zum einfachen Nachbacken. Infos unter: www.derbackprofi.at

Erstes Buch von Backprofi Christian Ofner - auch Starkoch Johann Lafer gefällt's.



Foto: Ofner

Das Buch
von Backprofi

Christian Ofner
ist da!

Mit einem persönlichen
Vorwort von Johann Lafer.

Erhältlich in guten Buchhandlungen
und über den Online-Shop!

www.derbackprofi.at



DIE steirische Spezialität Kernöl

Der wohl bekannteste kulinarische Botschafter der Steiermark ist unser Kürbiskernöl. Tipps zur richtigen Verwendung:

Nicht zu stark erhitzen, sonst werden wertvolle Inhaltsstoffe zerstört.

Vor Wärme und Licht schützen, damit das Öl nicht ranzig wird.

Keine Angst vor Flecken: einfach in die Sonne hängen, sie erledigt alles!