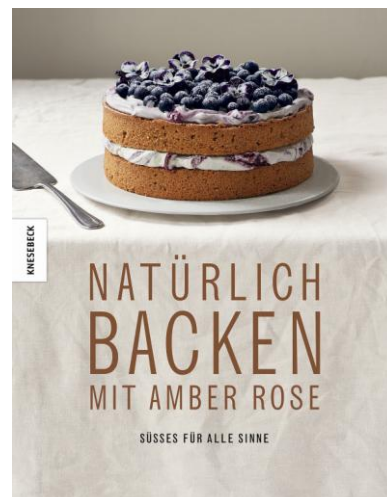


PRESSETEXT

Amber Rose

Natürlich backen mit Amber Rose *Süßes für alle Sinne*

**Gebunden, 208 Seiten
mit 150 farbigen Abbildungen
Preis € [D] 24,95 [A] 25,70 / sFr 35,50
ISBN 978-3-86873-686-1
Erscheinungstermin 14. März 2014**



Amber Rose backt seit ihrer Kindheit leidenschaftlich gern. Sie ist in Neuseeland aufgewachsen, inmitten eines großen Gartens voller Gemüse und alter Obstbäume rings um das Haus. Dort hat sie gelernt, wie und wo die Dinge wachsen, wie man sie anbaut und zubereitet und vor allem wie man sie genießt. Die Helden ihrer Rezepte sind daher die Früchte der jeweiligen Saison und Mehl aus traditionellen Getreidesorten wie Dinkel, Roggen und Buchweizen oder auch Nussmehle. Sie setzt dabei vor allem auf natürliche Aromen und eine gesündere und nahrhaftere Art des Backens. Einige ihrer Rezepte verzichten komplett auf Zucker, andere auf Milchprodukte. Daraus zaubert sie saftige und geschmacksintensive Kuchen und Torten oder leckere Desserts für jeden Anlass und für jede Jahreszeit. Dazu kommen in ihrem ersten Buch auch Rezepte für Tartes, Baisers, Puddings und Cremes, Kleingebäck sowie für Kräutertees.



Amber Rose begann ihre Londoner Karriere als Personal Assistant bei Sadie Frost und Kate Moss, die immer noch zu den größten Fans ihrer Backkunst zählen. Sie ist jetzt als Foodstylistin tätig und arbeitet u.a. mit Gwyneth Paltrow zusammen. Außerdem entwickelt sie gerade ihre erste Serie für das britische Fernsehen.

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei Fotografien zum Abdruck freigegeben.

PRESSEBILDER



Bild 01
Seite 15
Kuchengenuss für zwei



Bild 02
Seite 33
Brombeertorte mit
Rosengeranien



Bild 03
Seite 48
Würziger Möhrenkuchen
mit Knusperkruste



Bild 04
Seite 53
Schoko-Rote-Bete-Kuchen
ohne Mehl



Bild 05
Seite 72
Christmas Cake



Bild 06
Seite 79
Gegrillte Pfirsiche mit
Mascarponecreme



Bild 07
Seite 87
Aprikosen-Pistazien-
Crumble



Bild 08
Seite 92
Großmutter's Biskuitauflauf



Bild 09
Seite 107
Himbeer-Mandel-Torte



Bild 10
Seite 113
Feigen-Mascarpone-Torteletts



Bild 11
Seite 119
Birnen-Mandel-Tarte mit
Mandelkruste



Bild 12
Seite 131
Stufige Sommerbeeren-
Pavlova



Bild 13
Seite 137
Rosenwasser-Pistazien-
Pavlova mit Himbeeren



Bild 14
Seite 161
Erdbeer-Gerste-Cupcakes



Bild 15
Seite 197
Minze-Brennnessel-Tee



Bild 16
Amber Rose

Copyright: Ali Allen/Knesebeck Verlag

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Druckdaten.
Bis zu drei Fotos sowie die dazugehörigen Rezepte und das
Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.**