

Danksagung

Mein Dank geht an meine Eltern, Loïc, Hubert, Fabien, Amélie, Jules, Laëtitia, Alban, Apolline und Jérémie, die als Versuchskaninchen fungiert haben.

Dank auch an Rita und ihre Kinder, Christine, Maëlys, Annélia, Elodie, Fabienne, Virginie, Catherine, Claire und Laurent für ihre Rezept-Experimente und ihre Ratschläge!

Dank auch an das Team von Marabout für das Vertrauen und die Möglichkeit, diesen Traum zu verwirklichen.

Dank an Marlène und Valéry, die dieses Buch so ästhetisch ausgestattet haben!

Dank an Guillaume den Verkoster, Multitester, Ratgeber, Chauffeur und Gehilfen. Deine Unterstützung konnte besser nicht sein! Und vor allem gilt mein Dank meinen Töchtern Cloélia, Eléa und Callista, die während der Vorbereitung zu diesem Buch diese Unmengen von Zauberkuchen verzehren mussten.

Christelle

Kuchenformen - Kuchenformeln

Statt einer **runden Form (24 cm Ø)** kann man eine **quadratische Form (20 cm x 20 cm)** verwenden, ohne an der Menge der Zutaten oder der Backzeit etwas zu ändern – und umgekehrt.

Um von einer **runden Form (24 cm Ø)** auf eine **Kastenform (24 cm x 10 cm)** zu wechseln: Alle Zutaten mit 0,75 (3/4) multiplizieren. Die Backzeit bleibt dieselbe, denn der Kuchen wird höher.

Zwischen **Savarinform**, **Herzform** und **Kastenform (24 cm x 10 cm)** kann man wechseln, ohne etwas am Rezept zu verändern.

Statt der rechteckigen **Tarteform (11 cm x 35 cm)** für den Mürbeteig beim Erdbeer-Rhabarberkuchen kann man auch eine **normale runde Tarteform (24 cm Ø)** nehmen.

Um von einer **runden Form (24 cm Ø)** auf eine **runde Form (26 cm Ø)** zu wechseln: Alle Zutaten mit 1,25 (5/4) multiplizieren und die Backzeit um 10 Minuten verlängern.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Französischen von
Christine Frauendorf-Mössel

5. Auflage 2016

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2015 Jan Thorbecke Verlag
der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

© der Originalausgabe mit dem Titel
Gateaux magiques 2015 Hachette Livre (Marabout)

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart
Umschlagabbildung und Fotografie: Valéry Guédes
Foodstyling: Marlène Dispoto
Innenlayout: WEAREMB
Illustrationen: Léa Maupetit

Gedruckt in Spanien
ISBN 978-3-7995-0675-5 (Print)
ISBN 978-3-7995-1006-6 (eBook)