

STEFANO CAVADA

AL FORNO

Ofenfrische Gerichte

Süßes und Herzhaftes
für jede Gelegenheit

Vom
erfolgreichen
Influencer und
Foodblogger

ATHESIA

A wooden bowl filled with walnuts is positioned on the left side of the page. The walnuts are brown and have a characteristic cracked texture. The bowl is set against a dark, textured background, possibly a countertop or table. The lighting is soft, highlighting the natural colors and textures of the walnuts and the wood of the bowl.

Inhalt

Einführung 10

Wissenswertes 13

- Essenzielle Utensilien 14
- Springformen mit Backpapier auslegen 17
- Kastenkuchen-Backformen mit Backpapier auslegen 17
- Teig falten 19
- Portionieren 19
- Mehltypen 20
- Mürbteig 22
- Blindbacken 23
- Stäbchentest 23
- Triebmittel 23
- Mehlkochstück 25
- Teigruhe und Gare 25
- Heizarten 26
- Vorheizen 27

Kleine Leckerbissen 29

- Butterweiche Minipizzas 30
- Würstel im Blätterteigfächer 35
- Herzhafte Scones 36
- Mais-Paprika-Grissini mit gebackenem Camembert 38
- Laugenhörnchen 40
- Cavadini 44
- Milchbrötchen mit Schokoladentropfen 46
- Schokomuffins 48
- Madeleines 51
- Erdnuss-Schokoladen-Baisers 52
- Ofenfrische Donuts 55
- Vanille-Windbeutel mit Knusperkruste 57
- Hafer-Energieriegel mit weißer Schokolade 60

Brot 63

- Mehrkorn-Grissoni mit Oliven 64
- Laugenbrötchen 69
- Schüttelbrot 73
- Semmeln 76
- Schwarzbeer-Marmorbrot 81
- Kastanienbrot 84
- Bierbrot 88
- Samenbrot 90
- Oliven-Focaccia 93
- Speck-Zwiebel-Zopf 97
- Kastenbrot „alla pizzaiola“ 100

Vorspeisen 103

- Gratinierte Crespelle mit Kürbis und geräuchertem Scamorza 104
- Pasta-Auflauf mit Schinken und Erbsen 109
- Gratinierte Buchweizen-Gnocchi 113
- Überbackene Gnocchi mit Speck und Mozzarella 114
- Gefüllte Conchiglioni 116
- Lasagne mit Wurstragout 119
- Mac & cheese 122

Einzelgerichte 125

- Thymian-Polenta-Quiche mit Lauch und Speck 126
- Toad in the Hole aus Buchweizen 128
- Speck-Fleischbällchen mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Feta 131
- Cottage Pie mit Schweinsragout und Kartoffeln 132
- Hähnchen-Hackbraten 137
- „Falsche“ Tomaten-Tarte-Tatin 138

Kuchen & Torten 141

- Kaffee-Joghurt-Kastenkuchen 142
- Birnenstrudel mit Walnuss und Schokolade 145
- Schwarzwälder Kirschtorte 146
- Buchweizenroulade mit Preiselbeermarmelade 149
- Pekan-Karamell-Tarte 150
- Erdbeer-Mandel-Joghurt-Kuchen 154
- Schokoladentarte 156
- Apfel-Zimt-Kuchen 160
- Gin-Tonic-Kuchen 163
- Mais-Gugelhupf mit Brombeeren und Honig 165
- Walnuss-Vollkornkuchen 166
- Rosenkuchen 169

Kekse 173

- Kakao-Spitzbuben mit Salzkaramell 175
- Digestives 178
- Millionaire's Shortbread 181
- Ingwertaler 182
- Feigenröllchen 185
- Crinkle Cookies 189
- Glutenfreie Erdnuss-Mini-Cookies 191
- Weiche Bananenkekse 192
- Zimtschneckentaler 195
- Herzhafte Basilikumplätzchen 196
- Lebkuchen mit Gorgonzola-Creme 199

Danksagung 205

Zum Autor 207



MEHL



BUTTERWEICHE MINIPIZZAS

Diese Minipizzas, in Südtirol auch Pizzette genannt, sind herrlich weich! Für mich haben sie eine geradezu magische Anziehungskraft: Schon nur beim Anblick läuft mir das Wasser im Mund zusammen, und ich könnte raue Mengen davon verdrücken. Das Geheimnis hinter ihrer fluffigen Konsistenz? Kartoffelstärke macht den Teig wunderbar weich. In diesem Rezept mache ich sie mit dem klassischen Belag aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum – ihr könnt aber eurer Fantasie diesbezüglich freien Lauf lassen!

30 Minipizzas

Zubereitung 40 Minuten

Gärzeit 3 Stunden

Ruhezeit 12 Stunden

Backzeit 14 Minuten

Teigausstecher 8 cm Ø

Teig

300 g mehligte Kartoffeln,
geschält, in Würfel geschnitten
500 g Weizenmehl Rieper Type 1
3,5 g Trockenhefe
(oder 12 g Frischhefe)
1 TL Zucker
200 ml Wasser
4 EL Natives Olivenöl Extra
12 g Salz

Belag

200 g Tomaten aus der Dose
1 Prise Salz
1 EL Natives Olivenöl Extra
1 TL getrockneter Oregano
200 g Stangenmozzarella,
in Würfel geschnitten
1 Bund Basilikum

- 1** In einem Topf mit kaltem Wasser die Kartoffeln zum Kochen bringen und 14 Minuten garen. Abgießen und 15 Minuten in einem Sieb auskühlen lassen.
- 2** In der Schüssel der Küchenmaschine Mehl, Trockenhefe (oder in Wasser gelöste Frischhefe) und Zucker mit einem Löffel vermischen.
- 3** Die Kartoffeln in der Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Wasser und Olivenöl dazugeben und 8 Minuten mit dem Knethaken zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. Das Salz hinzugeben und 1 weitere Minute kneten.
- 4** Den Teig auf die leicht gefettete Arbeitsfläche geben, einige Male falten und eine Kugel formen. In eine ebenfalls leicht gefettete Schüssel geben, mit Klarsichtfolie oder einem Teller abdecken, bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen und anschließend im Kühlschrank 12 Stunden (bis maximal 24 Stunden) ruhen lassen.

FORTSETZUNG SEITE 33 ↘





Brot

MEHRKORN-GRISSONI MIT OLIVEN

Die langen, gedrehten Brotstangen bestechen durch ihre weiche Krume, eine wunderbar knusprige Kruste und ihren herzhaften Geschmack. Als Alltagsbrot eignen sich die Grissoni mit grünen Oliven ebenso gut wie als Aperitifhäppchen mit Aufschnitt und Käse.

20 Grissoni

Zubereitung 30 Minuten

Ruhezeit 16 Stunden

Gärzeit 2 Stunden

Backzeit 18 Minuten

Vorteig

320 g Vitagran Rieper
Mehrkornmehl
¼ TL Trockenhefe
(oder 3 g Frischhefe)
260 ml Wasser

Teig

500 g Vitagran Rieper
Mehrkornmehl
3 g Trockenhefe
(oder 10 g Frischhefe)
330 ml Wasser
1 TL Backmalz (oder Honig)
4 EL Natives Olivenöl Extra
250 g grüne Riesenoliven,
entsteint
14 g Salz

Zum Backen

Hartweizengrieß Rieper fein
10 Eiswürfel

- 1** Für den Vorteig Mehrkornmehl und Trockenhefe (oder in Wasser gelöste Frischhefe) in einer Schüssel mit einem Löffel vermischen. Das Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Die Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem Teller abdecken und 16 Stunden (oder über Nacht) bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 2** Für den Teig in der Schüssel der Küchenmaschine Mehrkornmehl und Trockenhefe (oder in Wasser gelöste Frischhefe) mit einem Löffel vermischen. Vorteig, Wasser, Backmalz und Olivenöl dazugeben und mit dem Knethaken etwa 10 Minuten zu einem glatten, recht feuchten Teig verarbeiten.
- 3** Die Oliven in große Stücke schneiden, zusammen mit dem Salz zum Teig geben und etwa 1 Minute lang gut einarbeiten.
- 4** Den Teig auf die leicht gefettete Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen. In eine gefettete Schüssel geben, mit Klarsichtfolie oder einem Teller abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 5** Den Teig auf die leicht gefettete Arbeitsfläche stürzen und erneut zu einer Kugel formen. In der Schüssel 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

FORTSETZUNG SEITE 67 ↘



Vorspeisen

GRATINIERTE CRESPELLE MIT KÜRBIS UND GERÄUCHERTEM SCAMORZA

Ich liebe Kürbis in Tausend Varianten. In diesem Rezept gehört er zusammen mit geräuchertem Scamorza und Rosmarin zur Füllung für die leckeren Crespelle. Mit Béchamelsoße übergossen und im Backofen gratiniert bekommen die Crêpes eine zarte Kruste, die bei jedem Bissen herrlich knistert.

4 Portionen

Zubereitung 25 Minuten

Ruhezeit 15 Minuten

Backzeit 25 Minuten

Teig

120 g Weizenmehl Rieper
doppelgriffig

1 Prise Salz
400 ml Milch
2 Eier

Zum Backen

4 EL Butter, zerlassen

Füllung

250 g Kürbis, in Würfel geschnitten
2 EL Natives Olivenöl Extra
½ TL getrockneter Rosmarin
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer, gemahlen
250 g geräucherter Scamorza,
gerieben

Béchamelsoße

500 ml Milch
1 Prise Muskatnuss, gerieben
1 Prise Salz
40 g Butter
40 g Weizenmehl Rieper
doppelgriffig

Zum Gratinieren

einige Butterflocken
Parmesan, gerieben

- 1** Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch nach und nach dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren, sodass eine glatte Masse ohne Klümpchen entsteht. Ein Ei nach dem anderen unterrühren, anschließend die Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem Teller abdecken und bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.
- 2** Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Esslöffel zerlassene Butter hineingeben, eine Kelle Teig dazugeben und durch Schwenken der Pfanne oder mit einer Crêpe-Spachtel verteilen. Die Crêpe einige Sekunden lang backen, bis sie auf einer Seite goldbraun ist, wenden und fertig backen. Anschließend auf einen flachen Teller geben und mit einem sauberen Tuch abdecken. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig fertig ist, und vor jeder Kelle Teig stets 1 Esslöffel Butter in die Pfanne geben.
- 3** Den geschnittenen Kürbis in einer erhitzten beschichtete Pfanne mit dem Olivenöl anbraten. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Zudecken und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten garen.

FORTSETZUNG SEITE 107 ↘



ÜBERBACKENE GNOCCHI MIT SPECK UND MOZZARELLA

Wenn ihr noch nie überbackene Kartoffelnocken probiert habt, ist dies die perfekte Gelegenheit! Mit gebrauchsfertigen Gnocchi ist dieses leckere Gericht im Nu zubereitet: Die Nocken sind innen herrlich weich, bekommen außen eine schöne Kruste und schmecken in Kombination mit dem geschmolzenen Mozzarella sagenhaft.

4 Portionen

Zubereitung 10 Minuten

Backzeit 50 Minuten

Auflaufform 30 × 25 cm

Soße

1 EL Natives Olivenöl Extra
½ Zwiebel, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe
120 g Südtiroler Speck,
in Würfel geschnitten
1 Dose Tomaten (400 g)
1 TL Zucker
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer,
gemahlen

Weiteres

500 g frische Kartoffelnocken
5 Basilikumblätter
100 g frischer Mozzarella,
in Würfel geschnitten

- 1** Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel und Knoblauch 10 Minuten weich dünsten. Speck hinzufügen und 5 Minuten braten. Tomaten und Zucker hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Die Soße 30 Minuten bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren kochen.
- 3** Knoblauch aus der Soße nehmen, Herd ausschalten, die frischen Kartoffelnocken und das Basilikum hinzufügen und in eine Auflaufform geben.
- 4** Mit dem geschnittenen Mozzarella bestreuen und unter dem vorgeheizten Grill 10 Minuten gratinieren, bis der Mozzarella geschmolzen ist.
- 5** Die Kartoffelnocken aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren einige Minuten auskühlen lassen.



GEFÜLLTE CONCHIGLIONI

Gefüllte Pasta kommt in vielen italienischen Familien auf den Sonntagstisch. Meine Conchiglioni mit Ricotta-Spinat-Füllung auf Tomatensoße sind eine Hommage an eines der besten italienischen Nudelgerichte überhaupt.

4 Portionen

Zubereitung 40 Minuten

Backzeit 35 Minuten

Auflaufform 30 × 25 cm

Soße

1 EL Natives Olivenöl Extra

1 Knoblauchzehe

400 g Tomaten aus der Dose

1 Prise Salz

1 Prise Chilipulver

Pasta

200 g Conchiglioni

2 EL Natives Olivenöl Extra

200 g gehackter Spinat, gekocht

1 Prise Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer,
gemahlen

240 g frischer Ricotta

½ Bio-Zitronenschale,
fein gerieben

Zum Garnieren

2 EL Brotbrösel

2 EL Parmesan, gerieben

- 1** Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch hinzugeben und einige Minuten braten. Tomaten dazugeben, mit Salz und Chilipulver würzen. Die Soße 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Knoblauch herausnehmen.
- 2** In einem Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Conchiglioni garen. 3 Minuten vor Ablauf der angegebenen Garzeit abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu unterbrechen und beiseitestellen.
- 3** In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den gehackten Spinat 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Spinat in eine Schüssel geben, Ricotta und geriebene Zitronenschale untermischen.
- 5** Soße am Boden einer Auflaufform verteilen. Die Conchiglioni mit der Spinatcreme füllen (gegebenenfalls mit Hilfe eines Spritzbeutels), in die Auflaufform mit der Soße legen und mit Brotbröseln und geriebenem Parmesan bestreuen.
- 6** Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) etwa 30 Minuten backen, abschließend unter dem Grill 5 Minuten gratinieren.
- 7** Die Conchiglioni aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



Einzel- gerichte

TOAD IN THE HOLE AUS BUCHWEIZEN

Keine Fabel von einer Kröte im Loch, sondern eine traditionelle englische Spezialität! Das Gericht ist seit dem 18. Jahrhundert bekannt und besteht aus Würsten, die in einem Teigmantel überbacken werden: Tatsächlich sehen sie ein bisschen aus wie Kröten, die in ihrem Loch auf Beute lauern. Hier wollte ich dem Eierteig mit Buchweizenmehl ein etwas deftiges Aroma verleihen und serviere das Ganze mit einer erfrischenden Soße aus Sauerrahm und Schnittlauch.

4 Portionen

Zubereitung 15 Minuten

Backzeit 40 Minuten

Auflaufform 35 × 25 cm

Toad in the Hole

8 kleine Würste

(z. B. Salamelle Mantovane)

3 EL Sonnenblumenöl

2 Rosmarinzwige

Eierteig

80 g Weizenmehl Rieper

Type 00 blau

70 g Buchweizenmehl Rieper grob

1 Prise Salz

300 ml Milch

3 Eier

2 TL Dijon-Senf

Soße

200 ml Sauerrahm

2 EL frischer Schnittlauch,
geschnitten

- 1** Die Würste in eine Auflaufform legen, mit Sonnenblumenöl beträufeln und die Rosmarinzwige dazugeben.
- 2** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.
- 3** Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Milch nach und nach dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem Teig ohne Klumpen verrühren. Nacheinander die Eier und zum Schluss den Senf unterrühren.
- 4** Ohne die Auflaufform ganz aus dem Ofen zu nehmen: Rosmarinzwige entfernen, Teig in die Form gießen (z. B. mit einem Krug oder sonstigen Gefäß mit Schnabel).
- 5** 25–30 Minuten backen, ohne die Ofentür zu öffnen.
- 6** In der Zwischenzeit Sauerrahm und Schnittlauch mischen.
- 7** Toad in the Hole aus dem Backofen nehmen, schneiden und mit der Sauerrahmsoße servieren.



Kuchen & Torten

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Ein Triumph aus Sahne, Schokolade und Sauerkirsche: Die Schwarzwälder Kirschtorte. Benannt ist sie selbstverständlich nach dem Schwarzwald, wo einst frisch vermählte Paare Kirschbäume pflanzten. Drei Schichten Kakaobiskuit, Schlagsahne und Sauerkirschkompott – einfach unwiderstehlich!

1 Torte

Zubereitung 40 Minuten

Backzeit 40 Minuten

Springform 24 cm Ø

Biskuitteig

8 Eier auf Zimmertemperatur
200 g Zucker
150 g Tortenmehl Rieper
(oder Weizenmehl Type 00 gelb)
50 g Maisstärke
50 g Backkakao
1 Prise Salz
30 g Butter, zerlassen
1 EL Vanilleextrakt

Tränke

60 ml Wasser
25 g Zucker
5 EL Sauerkirschsirup
2 EL Kirschwasser
(oder Maraschino)

Füllung

800 ml frische Schlagsahne
4 EL Staubzucker
1 EL Vanilleextrakt
1 Glas Sauerkirschkompott (400 g)
30 g Bitterschokolade

- 1** Eiweiß vom Eigelb trennen und Eigelb mit 100 g Zucker aufschlagen. Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker zu steifem Schnee schlagen.
- 2** Getrennt davon Mehl und Speisestärke, Backkakao und Salz mischen und sieben. Den steif geschlagenen Eischnee und die Mehlmischung in zwei Schritten unter das geschlagene Eigelb heben, dabei mit einem Spatel vorsichtig von unten nach oben rühren. Eine kleine Menge der Mischung mit der zerlassenen Butter und dem Vanilleextrakt vermischen. Diese Mischung in den Teig einarbeiten.
- 3** Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen und den Ring befetteten. Teig in die Springform geben.
- 4** Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) etwa 40 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
- 5** Zum Befeuchten Sirup, Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Auskühlen lassen und Sauerkirschsirup und Kirschwasser hinzufügen.
- 6** In einer Schüssel Sahne, Staubzucker und Vanilleextrakt mit dem Handrührer aufschlagen.
- 7** Den Kuchen in drei Schichten schneiden. Den ersten Boden mit der Tränke benetzen, ein Drittel der Schlagsahne darauf verteilen und mit einigen Sauerkirschen belegen. Mit dem zweiten Biskuitboden bedecken und den Vorgang wiederholen. Den letzten Biskuitboden auflegen, befeuchten und mit der Sahne bestreichen. Etwas Sahne für die Dekoration zurückbehalten.
- 8** Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dem Rand entlang ein Dutzend Rosetten setzen. Jede Rosette mit einer Kirsche verzieren und etwas dunkle Schokolade in die Mitte der Torte raspeln.

AUFBEWAHRUNG: in der Tortenbox im Kühlschrank 5 Tage lang haltbar.



ERDBEER-MANDEL-JOGHURT-KUCHEN

Joghurtkuchen kommt immer gut an. Die fluffig-weiche Köstlichkeit wird hier mit Erdbeeren und Mandeln zubereitet und passt perfekt zum gemütlichen Frühstückskaffee.

1 Kuchen

Zubereitung 20 Minuten

Backzeit 45 Minuten

Springform 24 cm Ø

Teig

120 g Butter auf Zimmertemperatur

150 g Zucker

2 Eier auf Zimmertemperatur

120 g Tortenmehl Rieper
(oder Weizenmehl Type 00 gelb)

20 g Maisstärke

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

80 g Mandelmehl

1 EL Vanilleextrakt

150 g weißes Naturjoghurt

220 g frische Erdbeeren, entkernt
und halbiert

1 EL Tortenmehl Rieper

(oder Weizenmehl Type 00 gelb)

Zum Bestreuen

1 EL Rohrzucker

30 g gehobelte Mandeln

1 In einer Schüssel die cremige Butter und den Zucker etwa 5 Minuten mit dem Handrührer schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln nacheinander unterheben.

2 Getrennt davon Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben, anschließend Salz und Mandelmehl unterrühren. Die Hälfte der Mehlmischung, den Vanilleextrakt und die Hälfte des Joghurts mit einem Schneebesen in die Buttermasse einrühren. Dann die andere Hälfte der Mehlmischung und das restliche Joghurt unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben.

3 In einer Schüssel drei Viertel der Erdbeeren vorsichtig mit 1 Esslöffel Mehl vermischen, bis sie gleichmäßig bemehlt sind. Die Erdbeeren in die Mischung einarbeiten.

4 Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen und den Ring befetteten. Den Teig gleichmäßig in der Springform verteilen, die restlichen Erdbeeren darauflegen (nicht andrücken, sie sinken beim Backen ein), mit Rohrzucker und gehobelten Mandeln bestreuen.

5 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) etwa 45 Minuten backen.

6 Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten auskühlen lassen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter leicht auskühlen lassen.

7 Mit etwas Staubzucker bestäuben und warm oder kalt servieren.

AUFBEWAHRUNG: in der Tortenbox bei Zimmertemperatur bis zu 3 Tage lang haltbar.





Zum Autor

Der Südtiroler Food Influencer und Koch Stefano Cavada hat bereits drei italienischsprachige Rezeptsammlungen verfasst und veröffentlicht nun mit „Al forno – Ofenfrische Gerichte“ sein erstes deutschsprachiges Buch. Nach einigen Lehrjahren in London und Paris unternahm er seine ersten Schritte als Foodblogger und eröffnete 2018 im norditalienischen Brescia das Küchenstudio Essen, wo er all seine Rezepte kreiert. In seinem Schaffen spielt die traditionelle Südtiroler Küche unweigerlich die Hauptrolle, daneben stellt Stefano auch moderne Gerichte vor und ist seit einigen Jahren nicht mehr nur in den sozialen Medien, sondern auch im Fernsehen präsent. Im Jahr 2022 nahm er an der Nachmittagsendung „Detto Fatto“ auf dem staatlichen Sender Rai 2 teil, 2020 war er auf Rai 1 bei „La Prova del Cuoco“ zu sehen, 2019 moderierte er für den Regionalsender Rai 3 „Food (R)evolution“ und 2018 für den Privatsender La7d „SelfieFood“.

@stefanocavada
stefanocavada.it

**Bibliografische Information
der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

1. Auflage 2024

© Athesia Buch GmbH, Bozen

Titel der Originalausgabe: „Inforno“

Übersetzung: Lorenza Bonetti und Stefano Peroni,
Bonetti & Peroni, Bozen

Fotos: Lucia Iannone und Claudiu Frasiloaia (Frollemente), Turin
Stefano Cavada (S. 11, 27, 32, 78, 99, 121, 206)

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Bildbearbeitung: Typoplus, Frangart

Druck: GZH, Zagreb

Papier: Umschlag Freelifa Vellum White,
Innenteil und Vorsatz Maestro Print

Gesamtkatalog unter
www.athesia-tappeiner.com

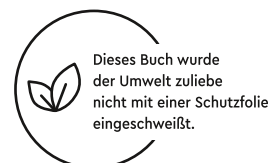
Fragen und Hinweise bitte an
buchverlag@athesia.it

978-88-6839-751-7

978-88-6839-752-4 (e-Book)

Bildbeschreibung Umschlagrückseite

Madeleines, Rezept auf Seite 51





Stefano Cavada, der renommierte italienische Food-Influencer aus Südtirol, sieht dieses Buch als Hommage an den Backofen – seinen langjährigen treuen Begleiter in der Küche. Von herzhaft bis süß bietet es kreative Rezeptideen für jeden Tag und lädt dazu ein, mit Familie und Freunden genussvolle Mahlzeiten zu zaubern. Die 60 Gerichte mit genauen Anleitungen für eine einfache Zubereitung teilen sich in die Kapitel *Kleine Leckerbissen*, *Brot*, *Vorspeisen*, *Einzelgerichte*, *Kuchen & Torten* und *Kekse*. Begleitet wird der Rezeptteil von einem wertvollen Leitfaden, der nicht nur praktische Tipps enthält, sondern auch Schritt-für-Schritt-Fotos für die perfekte Umsetzung. Dieser Leitfaden macht das Backen zu einem mühelosen und erfolgreichen Erlebnis, selbst für Kochanfänger. Stefano Cavada öffnet die Tür zu einer neuen Dimension des Genusses, in der der Ofen die Hauptrolle spielt.

ISBN 978-88-6839-751-7

9 788868 397517

athesia-tappeiner.com

25 € (I/D/A)