

Food-Specials

Back-Sonderhefte

Anzeigenverwaltung:

Druckverfahren:

Heftformat:

Satzspiegel:

Angebotsdauer:

Anzeigenpreise:

MEDIENGRUPPE KLAMBT

Klambt-Verlag GmbH & Cie

Postfach 1545A, 67325 Speyer

Im Neudeck 1, 67346 Speyer

Tel. 0 62 32 – 310 266, Fax 0 62 32 – 310 273

E-Mail: brigitte.butz@klambt.de, Internet: www.klambt.de

Offsetdruck

215 mm x 267 mm (Breite x Höhe)

195 mm x 250 mm (Breite x Höhe)

10 Wochen

1/1 Seite = € 5.369 s. Preisliste 2010 „Klambt-Food-Specials“

Osterreich € 2,20 • Schweiz sfr 3,80 • Luxemburg € 2,20 • Belgien € 2,20 • Italien € 2,55 • Frankreich € 2,30

Frau mit Herz **BACKEN** Spezial nach Großmutterns Art Ausgabe Nr. 9/2009 € 1,95



Jedermanns Liebling
Schokoroulade mit Orangencreme

Osterreichs Backstube
Gefüllte Oblatentorte



Frühlingsbote
Rhabarber-Marzipantarte

Wenn Narren feiern
Schmalzgebäck-Schiebbäckli

Feine Mandelkuchen • Omas preiswerte Kuchen
Oster-Frühstück • Orangentorten **Backen macht Spaß**

• Ein Hoch dem Rührkuchen

Die einfachste Art, einen Kuchen zu backen, ist einer aus Rührteig. Wie der Name sagt, werden hier alle Zutaten zusammengewürfelt. Schön kräftig, denn dadurch wird der Kuchen zart und saftig. Und er kann mit allerlei Gewürzen, Früchten, Rosinen und Mandeln verfeinert werden. Gelingt auch Backanfängerinnen – garantiert!

• Spezialitäten aus Italien

Italienische Großmütter sind nicht nur Künstlerinnen bei der Herstellung von Nudelteig – sie sind es auch bei der Zubereitung vielerlei köstlicher Kuchen und Torten. Wir haben eine kleine Auswahl zum Nachbacken. Von der Panforte di Siena bis zum Ricotta-Käsekuchen – Nonna gelingt einfach alles.

• Hier strudelt's mächtig

Einen Strudel zu backen war für (fast) alle österreichischen Großmütter ein Muss. Sie lernten die perfekte Zubereitung von ihren Großmüttern und diese wiederum von ihren und so weiter, und so weiter...

Diese alte Kunst, den Teig hauchzart auszurollen und mit einer leckeren Füllung aufzurollen, wird auch heute noch beherrscht. Wir haben eine genaue Anleitung, damit es auch Ihnen gelingt.

• Eine Orangentorte ist immer etwas Besonderes.

In alten Zeiten wurden Orangen und Clementinen nur in den Wintermonaten in so genannten Südfrüchtelläden teuer angeboten. Was Großmutter nicht hinderte, das Obst hin und wieder für einen Kuchen zu verwenden. Wir haben die schönsten Rezepte.

• Süße Aufläufe aus Omas Küche

Sie sind schnell und problemlos zubereitet, können als Dessert oder eine Hauptmahlzeit serviert werden und schmecken der ganzen Familie

Titel	Backen nach Großmutterns Art
Ausgabe	01/2010
Erstverkaufstag	21.01.2010
Anzeigenschluss/Rücktrittsrecht/ Druckunterlagentermin	16.12.2009
Druckauflage	71.000

Osterreich € 2,20 • Schweiz CHF 3,80 • BelgienLux € 2,20 • Italien € 2,55 • Frankreich € 2,30

Frau mit Herz **BACKEN** Spezial nach Großmutterns Art Ausgabe Nr. 9/2009 € 1,95



Früh vom Blech
Rührkuchen mit Weintrauben

Schön wie eine Torte
Kürbis-Milchreiskuchen



Grüß aus dem Norden
Schwedischer Apfelkuchen

Für die Gebäckdose
Omas feinste Plätzchen

Herbstliche Obstkuchen • Keine Angst vorm Hefeteig
Muffins • Regionale Backwaren **Backen macht Spaß**

• Kürbiskuchen – ein Favorit aus Omas Backbuch

Vom Spätsommer bis kurz vor Weihnachten leuchten von den Gemüseständen die gelben und orangenen Kürbiskugeln. Dass Kürbis süßsauer eingelegt oder zu Suppe gekocht prima schmeckt, weiß jedes Kind. Aber dass man damit auch backen kann, beweisen die Rezepte, die wir in alten Backbüchern gefunden haben.

• Backen mit Äpfeln: Herbstfreude für jedermann

Zu Großmutterns Zeiten begann jetzt die Apfelernte und sie wurde genutzt, um die ersten Apfelkuchen auf den Tisch zu bringen, die bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt waren.

• Geburtstagstorten – mit viel Liebe gebacken

Ob mit Sahne, Buttercreme, Marzipan oder Schokolade – jetzt ist die richtige Jahreszeit für eine Verwöhntorte, für die unsere Großmütter immer das passende Rezept hatten. Wir haben die schönsten zusammengestellt.

• Backen für Advent

Omas Plätzchendose wird neu gefüllt. Die langen Wochen bis zur Adventszeit sind für Kinder (und auch für große Männer!) ohne Süßigkeiten schwer zu überstehen. Das wussten unsere Großmütter und begannen deshalb schon beizeiten, Plätzchen aller Art zu backen. Die besten haben wir ausgesucht.

• Kuchen, die im Winter schmecken

Auch das Kuchenbacken unterliegt in Europa den Jahreszeiten. Die fruchtig-frischen Obstkuchen des Sommers müssen denen weichen, die mit Nüssen und Mandeln zubereitet werden. Wir haben in Großmutterns alten Backbüchern gestöbert und die schmackhaftesten zusammengetragen.

• Dazu: Backschule Baisermasse, wichtige Grundrezepte und viele Tipps

Titel	Backen nach Großmutterns Art
Ausgabe	02/2010
Erstverkaufstag	09.09.2010
Anzeigenschluss/Rücktrittsrecht/ Druckunterlagentermin	12.08.2009
Druckauflage	71.000

Food-Specials

Back-Sonderhefte



Titel	Lea Backspaß im Frühling
Ausgabe	01/2010
Erstverkaufstag	11.02.2010
Anzeigenschluss/ Rücktrittsrecht/ Druckunterlagentermin	14.01.2010
Druckauflage	74.000

Wer kennt das nicht: die Luft draußen wird milder. Erste kräftige Sonnenstrahlen locken und schon sind sie da: die Frühlingsgefühle! Sie lassen sich auch nicht unterdrücken, denn die Lust auf saftigen Rhabarberkuchen, sattrote Erdbeertorten und andere leckere Köstlichkeiten mit frischem Frühlings- und Frühsommerobst ist einfach überwältigend. Kein Problem, denn in „Lea Backspaß“ findet die Leserin genau, was sie sucht: frühlingshafte Backrezepte in Hülle und Fülle.

- Fruchtig und erfrischend: Rhabarberkuchen
- Erdbeerzeit: Leckeres mit Kuchen, Torten und Kleingebäck
- Hefekuchen in fruchtigem Gewand: lecker wie bei Oma
- Festliche Torten und Kuchen – nicht nur fürs Osterfest



Titel	Lea Backspaß für Weihnachten
Ausgabe	02/2010
Erstverkaufstag	21.10.2010
Anzeigenschluss/ Rücktrittsrecht/ Druckunterlagentermin	23.09.2010
Druckauflage	74.000

Wenn der Duft von Plätzchen, Stollen und Früchtebrot durchs Haus streicht, weiß man, Weihnachten ist nicht mehr weit! Und das Schönste daran: Während man sich der Zubereitung all der süßen Köstlichkeiten widmet, vergeht die Wartezeit aufs Fest fast wie im Flug. Wer es also noch nicht getan hat: Heraus mit den Backutensilien und losgelegt! Die Rezepte dafür gibt's im Lea Backspaß!

- Deko zum Aufessen – süße Plätzchen, hübsch in Form gebracht
- Weihnachtliche Kuchen – mit Nüssen und Gewürzen
- Die schönsten Torten für Advent und Weihnachten
- Gebäck in letzter Minute – mit Backmischungen geht's schneller



Titel	Die besten Obstkuchen
Ausgabe	01/2010
Erstverkaufstag	15.04.2010
Anzeigenschluss/ Rücktrittsrecht/ Druckunterlagentermin	16.03.2010
Druckauflage	70.000

Sie sind die Stars auf jeder Kaffeetafel, denn wo Erdbeeren, Pflaumen, Äpfel & Co. ihren kapriziösen Auftritt haben, da bleibt so mancher Gugelhupf verschmäht sitzen. Kein Wunder: Werfen sich die frechen Früchtchen doch mächtig in Schale, um als farbenfroher Sommerkuchen oder als fruchtige Torte das Rennen um die Gunst der Genießer zu machen. Gönnen Sie ihnen und sich diesen Spaß. Die Rezepte, von klassisch bis modern, finden Sie hier.

- Süße Verführer: Erdbeerkuchen und -torten
- Goldgelb wie die Sonne: Backen mit Aprikosen
- Blitzkuchen mit Obst – selbst gemacht oder mit Hilfe von Backmischungen
- Eiszeit im Tortenland: Fruchtige Eistorten für warme Tage



Titel	Die schönsten Backrezepte Weihnachten
Ausgabe	01/2010
Erstverkaufstag	14.10.2010
Anzeigenschluss/ Rücktrittsrecht/ Druckunterlagentermin	16.09.2010
Druckauflage	116.000

Weihnachten ist nicht umsonst das Fest der Liebe – denn womit kann man schöner seine Gefühle ausdrücken, als mit wunderbarem, selbst gemachtem Weihnachtsgebäck: bunte Plätzchen für die Kinder, raffinierte Pralinen für die beste Freundin, saftige Stollen für die lieben Kolleginnen. Und auch ein schönes Stück Torte für sich selbst nicht zu vergessen. Ein reicher Rezepte-Fundus ist also gefragt – dass er nicht ausgeht, dafür sorgt „Die schönsten Backrezepte Weihnachten“ ...

- Plätzchen international: So backen unsere Nachbarn
- Verführerische Pralinen, selbst gemacht
- Klassische Weihnachtskuchen
- Süße Doppeldecker: Plätzchen gefüllt mit Konfitüre, Schokolade & Co.