





Home Politik Wirtschaft Wissen Feuilleton ICON Reise **PS WELT** Regional Meinung Videos Markt Geld **Panorama** IN DEN NACHRICHTEN: Islamischer Staat | Ukraine | Griechenland | Berlinale | Bundesliga 6. Feb. 2015, 16:14 Home > Ferrari kann auch Kaffee und Kuchen

MEINE @WELT

Erleben Sie die WELT-Iournalisten live

Mehr erfahren »

Die Welt kompakt | 06.02.15

# Ferrari kann auch Kaffee und Kuchen

Kompaktes Backen: Heute gibt es Süßes

#### WELT KOMPAKT

Dieser Artikel erschien in der Zeitung WELT KOMPAKT.



Jetzt 4 Wochen WELT KOMPAKT testen und ein attraktives Geschenk erhalten.

> Hier bestellen

### LETZTE NACHRICHTEN

- Globales Chaos: Die Welt ist heute gefährlicher als im Kalten Krieg
- Merkel in Moskau: "Wir wissen nicht, ob das heute gelingt"
- Umkämpftes Debalzewo: "Wir flehen sie auf Knien an, hier wegzugehen"
- Von der Leven: "Führen mit der Pickelhaube? Nein!"

> Alle Nachrichten

Renato Ferrari bedeutet die Qualität seines Kaffees seit jeher mehr als nur ein Beruf. Seine Pensionierung liegt bald zwanzig Jahre zurück, aber bis auf die Tatsache, dass sein ehemaliger Beruf nun zu seinem Hobby geworden ist, hat sich nichts verändert. Ferraris Freiheit in der Berufswahl war allerdings durch seinen Status als einziger Sohn eingeschränkt. Es war immer klar, dass er die Rösterei eines Tages übernehmen würde. Weil er mit Kaffee groß geworden war, schien ihm das aber nie ein Nachteil zu sein. Von seinem Vater hat Ferrari außerdem gelernt, wie wichtig es ist, jede Funktion auch selbst ausführen zu können, um unabhängig zu bleiben. In seiner Schweizer Rösterei trifft man auf eine Welt aus vergangenen Tagen. Stampfende Maschinen, viel Handgemachtes und der kleine Kaufmannsladen, geführt von seiner Frau Bethli. Von ihr stammt auch das Rezept des Schoko-Kuchens, das sich herrlich mit dem Ferrari-Kaffee kombinieren lässt. Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mandeln und Haselnüsse dazugeben. Das steif geschlagene Eiweiß dazugeben. Die Schokolade schmelzen und sorgfältig unterziehen. Den Teig in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte Cakeform geben und eine gute Stunde bei 180° C im Ofen backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Google Anzeige

## Schluss mit Schnarchen

Sleepy - das Schnarchwunder! Von HNO-Ärzten entwickelt und empfohlen www.medigo.ch/Schnarchen

Unter Redaktionsleitung von Olivia El Sayed porträtieren Korrespondenten aus aller Welt auf www.thebrander.com spannende Marken und die kreativen Köpfe dahinter. 2013 erschien das Buch "The Brander – Marken und ihre Macher", dem auch dieses Rezept entstammt



TIMBEREARM ANZEIGE 8-12% mit Naturkautschuk monatliche Auszahlung > Kautschukfarm.de



PERFORMANCE ADVERTISING TIPPS

ANZEIGE



### Photovoltaik Strom

Strom selbst erzeugen und nutzen & einfach Geld sparen. Jetzt Angebote