

New
York
*Süße
Klassiker*

Jan Thorbecke Verlag



Inhalt

- Pancakes 4
- Granola 6
- Waffles 9
- French Toast 10
- Blueberry-Muffins 13
- Oatmeal Chocolate Muffins 14
- Donuts 17
- Salted Caramel Doughnut Glaze 19
- Cronuts 20
- Pink Cupcakes 23
- New York Cheesecake 24
- Carrot Cake 28
- Banana-Bread 33
- Katharine Hepburn's Brownies 34
- Apple Cobbler 37
- Pumpkin Pie 38
- Pumpkin Cake 40
- Milkshake 45
- Cookie-Dough 46
- Cookie-Dough-Cake 49
- Rugelach 50
- Cannoli 53
- Puffed Rice Chocolate Treats 56
- Mrs. Sigg's Snickerdoodles 58
- Chocolate Chip Cookies 61
- Cosmopolitan 62

Pancakes

mit Honig und Blaubeeren

Beim „Breakfast in America“ sollte man auf keinen Fall die wunderbaren amerikanischen Pancakes auslassen!

(Für 4 Personen)

300 g Blaubeeren / **125 g Mehl** / **2 EL Zucker** / **3 EL flüssige Butter** / **1 TL Backpulver** / **½ TL Salz** / **ca. 250 ml Milch** / **2 Eier** / **Butterschmalz (zum Braten)** / **flüssiger Honig, zum Beträufeln**

Die Blaubeeren waschen und gut abtropfen lassen. Aus Mehl, Zucker, Butter, Backpulver, Salz, Milch und Eiern einen Teig rühren und ca. 15 Minuten quellen lassen. • In einer beschichteten Pfanne ein wenig Butterschmalz auslassen und darin kleine Pancakes von beiden Seiten goldbraun backen. Wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. • Fertige Pancakes im Ofen bei 80 °C Umluft warm halten. • Zum Servieren die Pancakes auf Teller stapeln, jeweils mit etwas Honig beträufeln und mit Beeren bestreut servieren.





Milkshake

mit Cookies and Cream

Heute befindet sich in New York der Chelsea Market an der Stelle, wo 1912–1958 die dunklen Doppelkekse mit der weißen Füllung produziert wurden.

250 ml Schlagsahne, gut gekühlt / **1 Päckchen Vanillezucker** /
1 l kalte Milch / **10 Kakao-Doppelkekse mit weißer Füllung**
(z.B. Oreo, Mr. Creamy oder Obio) **4 Kugeln Vanilleeis** /
weitere Kekse für die Deko

Die Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen und kalt stellen.
Die Kekse zerbrechen und in die Milch geben. Mit dem Pürierstab
fein durchmischen. Vier Kugeln Vanilleeis auf vier Gläser verteilen
und den Milchshake darübergießen. Mit Sahne und ganzen
oder zerbrochenen Keksen dekorieren.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

**Für die Verlagsgruppe Patmos
ist Nachhaltigkeit ein wichtiger
Maßstab ihres Handelns. Wir
achten daher auf den Einsatz
umweltschonender Ressourcen
und Materialien.**

Alle Rechte vorbehalten
© 2019 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der
Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG,
Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken und Bumiller,
Stuttgart

Umschlagabbildung:
shutterstock.com

Druck: Firmengruppe APPL,
aprinta druck, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1334-0

Bildnachweis

Stockfood: **S. 8** Fred + Elliott
Photography, **S. 11** The Picture
Pantry

Stockfood/Photocuisine: **S. 5** Ploton,
S. 7, 14, 29, 57 Goleva, **S. 22** Cox,
S. 32 u. 52 Syl d AB, **S. 35** Cook
and Goute, **S. 36** Lady Coquillette,
S. 38 Fondacci-Markezana,
S. 63 Thys

Fotolia: **S. 12** anna shepulova,
S. 17 Peteers, **S. 20, 44** Brent
Hofacker, **S. 25** fahrwasser,
S. 39 New Africa, **S. 47** M.studio,
S. 51 anjelagr, **S. 59** Catherine
Murray, **S. 60** Artem Shadrin
Alle New-York-Bilder: Ulrich Peters,
privat

