



# Kuchenglück

Lieblingsrezepte für Kuchen & mehr

Tarek Malouf und die Bäcker der Hummingbird Bakery

Fotos von Peter Cassidy

Jan Thorbecke Verlag



The background of the page is a close-up photograph of a hand holding a small, round cake. The cake has a swirl of light-colored frosting on top. A knife is positioned to cut into the side of the cake. The background is slightly blurred, showing what appears to be a white surface and a person's arm in a white sleeve.

## Inhalt

- 7 Herzlich Willkommen!
- 13 Cupcakes
- 47 Kuchen und Torten
- 79 Pies
- 99 Brownies und Riegel
- 115 Muffins
- 129 Kekse
- 143 Register
- 144 Dank







# Herzlich Willkommen!

Das erste Mal, dass ich daran dachte, die „Hummingbird Bakery“ zu eröffnen, war, nachdem ich Thanksgiving mit meinen Cousins in North Carolina verbracht hatte. Nach zu viel Pekannuss-Pie, Bananencreme-Pie und Apfel-Pie fragte ich mich, warum es diese Köstlichkeiten in London nicht gab. Während späterer Reisen in die USA und besonders nach New York besuchte ich verschiedene Bäckereien, die all die Leckereien herstellten, die ich so gerne aß, besonders Cupcakes. Damals schienen Cupcakes in London noch unbekannt zu sein – zumindest waren sie schwierig zu bekommen.

2002 begann ich, meine Bäckerei zu planen. Zuerst besuchte ich Backkurse in New York, um die Zutaten und Techniken kennenzulernen, die in Amerika beim Backen verwendet werden. Dann entwickelte ich Rezepte und probierte sie an Freunden und Familienmitgliedern aus. Der nächste wichtige Schritt bestand darin, den perfekten Standort für das erste Geschäft zu finden. Durch Zufall tat sich eine Gelegenheit in der Portobello Road im Londoner Stadtteil Notting Hill auf, und ich griff sofort zu. Es stellte sich heraus, dass dies ein Geschenk des Himmels war, denn sobald das Geschäft eröffnet war, begannen jede Menge hochrangiger Kunden darüber zu sprechen und zu schreiben. Samstags, wenn der berühmte Markt stattfindet, strömen die Touristen nach Portobello, und sie standen bald Schlange, um unsere Cupcakes zu probieren. An den ruhigeren Wochentagen belebte die Publicity um die Bäckerei das Geschäft. Bald tauchten Empfehlungen in Blogs auf, und die Leute drängten ihre Freunde bei ihrem Besuch in London dazu, unsere Cupcakes zu probieren. Dank dem Erfolg unserer ersten Niederlassung haben wir jetzt auch ein Geschäft in South Kensington.

Es mag wohl kaum überraschen, dass wir mit Abstand mehr Cupcakes verkaufen als irgend etwas anderes. Am besten verkaufen sich unsere Vanille-Cupcakes mit rosa Glasur und unsere roten Samt-Cupcakes. Für viele Leute ist eine mehrschichtige Torte bei einem Geburtstag unerlässlich. Neben der roten Samttorte und der Vanilletorte ist auch unsere Möhrentorte äußerst beliebt. Eine dreischichtige Torte zu dekorieren braucht Zeit, aber der Aufwand lohnt sich. Pies sind ein sehr traditionsreiches amerikanisches Gebäck, besonders zu festlichen Anlässen. Andere Gaumenfreuden wie Muffins, Plätzchen und Riegel waren schon als Pausenmahlzeiten beliebt, als ich noch zur Schule ging. Da unsere Brownies extrem begehrt sind, haben wir drei verschiedene Varianten entwickelt: einfach (ohne Nüsse), glasiert (kuchenartiger mit Nüssen und Glasur) und – mein Favorit – Brownies mit einem Belag aus gebackenem Käsekuchen und Himbeer-Schlagsahne!

Ich freue mich sehr darüber, dass ich Sie durch dieses Buch an meinen Lieblingsskuchen und -torten teilhaben lassen kann. Ich hoffe, Sie haben genauso viel Spaß daran, sie zu backen, wie wir alle in der Hummingbird Bakery.

**Tarek Malouf**





# Cupcakes





# Kuchen und Torten





# Pies





# Muffins



