



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

