

pie« bedeutet, dass jemand durch und durch amerikanisch ist.

In den Südstaaten, wo der französische Einfluss groß war, besaß süßes Gebäck und Kuchen schon früher einen höheren Stellenwert als im Norden. Wohl nicht zuletzt auch darum, weil die reichen Plantagenbesitzer nicht selbst in der Küche stehen mussten, sondern sich bebacken ließen.

Nicht nur die Region, sondern auch die Saison spielte bei der Wahl der Zutaten eine Rolle. In den Herbst- und Wintermonaten wurde vor allem

mit Süßkartoffeln und Kürbis gebacken. Wie der obligatorische Truthahn gehört zu einem Thanksgiving-Dinner ein Pumpkin Pie als Nachtisch.

Cupcakes – die so heißen, da sie ursprünglich in Tassen gebacken wurden – waren lange Zeit die unbekannteren kleinen Schwestern der Muffins. Anders als diese besitzen sie aber ein Topping, das oft aus fröhlich buntem Zuckerguss besteht, aus einer Cremehaube oder aus den fantasievollsten Verzierungen. Ihren großen Durchbruch erlebten die Cupcakes

übrigens durch die US-amerikanische Serie »Sex and the City«.

DARF'S EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

Die Amerikaner sind Leckermäuler und verwenden für ihre Rezepte nur das Beste, was nicht immer das Gesundeste ist. Butter und reichlich Zucker in jeder Form – Sahne, Schokolade, Zuckerperlen und Buttercreme – sorgen dafür, dass

alles süß, kalorienreich und üppig ist.
Und genau so wollen wir es haben!

Amerikanisch backen ist auch immer ein bisschen over the top. Die Cream Cakes und Donuts, die Crumbles und Rolls, die Muffins und Cheesecakes, die Brownies und Blondies, die Pies und Cupcakes, die Cookies und Bars – alles, was du in diesem Buch findest, ist typisch amerikanisch.

Viel Spaß mit den unwiderstehlichen Rezepten!

Ein kleiner Hinweis dazu: Bei allen