

## GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere



Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



# TANJA DUSY

*Brownies und Carrot Cake –  
diese süßen Sünden made in*

*USA gönnt sich Autorin Tanja Dusy gerne ab und an im Coffeeshop. Das geht ganz schön ins Geld und ist nicht immer authentisch. Drum lautet ihre Devise: selbst machen – wie in der US-Bakery!*

## **Backen Sie oft amerikanisch?**

Auch wenn mein Herz gleichermaßen für französische Patisserie und deutschen Apfelkuchen schlägt, muss ich gestehen: immer öfter. Nicht zuletzt, weil die meisten amerikanischen Spezialitäten superschnell und supereinfach gelingen. Sozusagen »foolproof«, selbst bei nicht allzu versierten

Bäckern.

## Warum gelten dann viele US-Rezepte als kompliziert?

Natürlich kann es schiefgehen, wenn ich völlig unbedarft mit Originalrezepten losbacken will: Gewichtsangaben in Cups und Spoons sind oft die erste Hürde, hier nicht gängige Zutaten die zweite. Wenn ich z. B. »All Purpose Flour« in einer Tasse abmesse und diese anschließend mit »Cake Flour« – einem mit Stärke versetzten Mehl – fülle, habe ich einen Gewichtsunterschied von fast 30 Gramm, weil beide unterschiedliche Volumen haben.

Das muss man beachten und gute Produktalternativen kennen.

## **Braucht man eine Extraausrüstung und spezielle Lebensmittel?**

Nein, ich habe alle Rezepte für Good Old Germany angepasst: auf hiesige Waagen, gut erhältliche Lebensmittel und gängige deutsche Packungsgrößen. So backe ich meist restelos mit einem ganzen 250-Gramm-Päckchen Butter statt mit 240 Gramm (was 1 Cup entspricht). Ein paar typische Zutaten, z. B. Marshmallows, gönne ich mir aber, damit es so richtig yummy schmeckt.