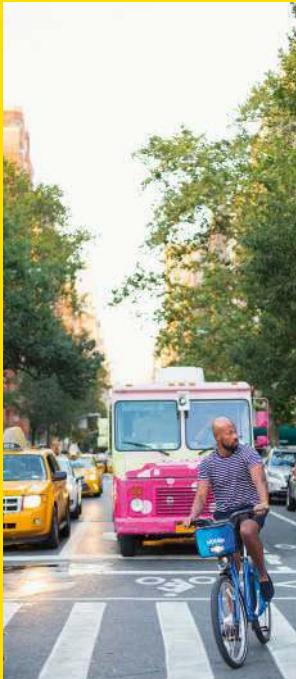


# New York Desserts

DIE SÜSSE SEITE DES BIG APPLE

---



---

YASMIN NEWMAN

GRÄFE  
UND  
UNZER

zu fest, die Glasur etwas anwärmen oder etwas mehr Flüssigkeit untermischen. Ein Gitter auf ein Tablett setzen, um heruntertropfenden Guss aufzufangen.

Für die Vanilleglasur mit Halva den Puderzucker in einer Schüssel mit Milch und Vanille verquirlen. Die Doughnuts portionsweise hineingeben und großzügig darin wenden, dann auf das vorbereitete Gitter legen. Mit den Halvastückchen bestreuen und die Glasur erstarren lassen.

Für die Dulce-de-Leche-Glasur mit Mandeln die Dulce de Leche in einer Schüssel mit 2 EL kochend heißem Wasser zu einer glatten Mischung verquirlen. Die Doughnuts portionsweise großzügig darin wenden, dann auf das Gitter legen. Mit den Mandeln bestreuen und die Glasur erstarren lassen.

Für die Kirschglasur den Puderzucker in einer Schüssel mit den zerdrückten Kirschen und dem Saft glatt verrühren. Die Kirschen dabei kräftig andrücken, damit möglichst viel Saft austritt. Die Doughnuts portionsweise in die Mischung geben und großzügig darin wenden. Auf das Gitter legen und die Glasur erstarren lassen.

#### VANILLEGLASUR MIT HALVA

300 g Puderzucker, gesiebt  
1½ EL warme Milch  
1 TL Vanillepaste  
zerbröckelte Halva  
zum Bestreuen

#### DULCE-DE-LECHE-GLASUR MIT GERÖSTETEN MANDELN

400 g Dulce de Leche (siehe Tipp auf Seite 174)  
geröstete gehobelte Mandeln  
zum Bestreuen

#### KIRSCHGLASUR

300 g Puderzucker  
100 g entsteinte Kirschen, zerdrückt, der Saft aufgefangen

**TIPPS** Am besten den Teig schon am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühl schrank gehen lassen. Am nächsten Tag die Doughnuts ausschneiden und noch mal 2 ½ Stunden gehen lassen. Die Doughnut Holes pro Seite nur 30 Sekunden frittieren, dann etwas abkühlen lassen und anschließend großzügig in Kristall- oder Puder zucker wälzen. Falls Glasur übrig geblieben ist, kann man sie ebenfalls darin wenden.



# Peter Pan Donut & Pastry Shop

---



---

Der Peter Pan Donut & Pastry Shop ist immer voll. Greenpoint war mal ein polnisches Viertel, und auch nach der Gentrifizierung trifft man in dem Laden tatsächlich noch Ureinwohner. Die Leute nehmen Platz und trinken Kaffee, oder sie kaufen klassische oder glasierte Doughnuts in Schachteln, die retromäßig mit einem rotweißen Band zugebunden werden, das griffbereit von der Decke hängt. Das Rezept ist seit über 60 Jahren unverändert, und die Doughnuts kosten nur \$ 1,10 das Stück.

# Peaches & Cream Cupcakes

Wenn über New Yorker Desserts geredet wird, kommt das Gespräch garantiert auf Cupcakes. Die hübschen Küchlein mit feinen Cremes darauf haben einen weltweiten Siegeszug angetreten, nachdem vor Jahren die *Magnolia Bakery* in einer Folge von „Sex and the City“ vorkam. Nach wie vor ist ihre Beliebtheit ungebrochen.

Vor meiner Reise konnte ich die Cupcake-Begeisterung nicht so recht nachvollziehen, aber dann begegnete ich bei *Molly's Cupcakes* und *Sweet Revenge* einigen unwiderstehlichen Versionen. Bodenständig, originell und extrem lecker. Der berühmte Red Velvet von *Magnolia* spielt in derselben Liga.

Entsprechend werden diese Cupcakes hier mit der traumhaften Kombination aus Vanille-Mandel-Teig, Pfirsichcreme und gesüßter Crème fraîche jedes Schleckermaul begeistern. Sie sind luftig, butterig und köstlich – Sommer pur eben.

Für die Pfirsichcreme das Fruchtfleisch pürieren. 250 ml davon mit Zitronensaft, Zucker und Eigelben in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung unter ständigem Schlagen bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen, bis sie angedickt ist. Vom Herd nehmen und die Butter darunterschlagen, bis sie geschmolzen und untergearbeitet ist. Die Creme in eine Schüssel umfüllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie belegen. Etwa 2 Stunden kühlen, bis sie kalt und fest geworden ist.

Inzwischen den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Mulden eines 12er-Cupcake-Blechs (je 80 ml Inhalt) mit Papierförmchen auskleiden.

Für den Teig Mehl, Mandeln, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel die Butter mit dem Zucker hell und cremig schlagen. Die Eier einzeln hinzufügen und untermischen. Die Vanille unterrühren, dann portionsweise Mehlmischung und Milch im Wechsel hinzufügen und schlagen, bis alles gut vermischt ist. Den Teig drei Viertel hoch in die Papierförmchen füllen. Etwa 20 Minuten backen, bis er auf leichten Druck zurückfedert. Die Cupcakes 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Gitter setzen.

Für das Crème-fraîche-Topping die Sahne mit Crème fraîche und Puderzucker steif schlagen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Die Pfirsiche in je sechs Spalten schneiden. Die Spalten nach Belieben behutsam mit dem Rosenwasser mischen oder in eine Schüssel mit gesäuertem Wasser (etwas Zitronen- oder Limettensaft in Wasser geben) legen. Mit einem kleinen scharfen Messer aus jedem Cupcake einen Keil (3,5 cm Ø) herausschneiden, dabei den Boden nicht verletzen (die Keile dürfen Sie aufessen!). In die Vertiefungen Pfirsichcreme füllen, dann jeden Cupcake mit einer Sahnenecke und einer Pfirsichspalte garnieren und servieren.

## ERGIBT 12 STÜCK

### PFIRSICHCREME

4 weißfleischige Pfirsiche  
(oder Nektarinen), gehäutet  
und entsteint  
60 ml Zitronensaft  
150 g Zucker  
4 Eigelb  
100 g Butter, in Stückchen

### TEIG

185 g Mehl  
30 g gemahlene Mandeln  
1 ½ TL Backpulver  
½ TL Salz  
125 g weiche Butter,  
in Stückchen  
165 g Zucker  
2 Eier  
1 TL Vanilleextrakt  
160 ml Milch

### CRÈME-FRAÎCHE-TOPPING

330 g Sahne  
2 EL Crème fraîche (oder saure  
Sahne)  
75 g Puderzucker, gesiebt  
  
2 weißfleischige Pfirsiche  
(oder Nektarinen)  
1 EL Rosenwasser (nach Belieben)



# New York Cheesecake

Der New York Cheesecake verdankt seinen Namen der Tatsache, dass er in New York bzw. nach New Yorker Rezept gebacken wird, und er ist cremig, nicht zu süß und dabei üppig, ohne schwer zu sein. Mit anderen Worten: Er ist perfekt. Den einzigen wahren New York Cheesecake gibt es nicht, aber je unverfälschter er ist, desto besser. „Unverfälscht“ bedeutet: Cream Cheese, Sahne bzw. saure Sahne, Zucker und Eier; sonst nichts. Die Kunst ist (wie immer, wenn es puristisch zu geht), die Zutaten ins rechte Verhältnis zueinander zu setzen und beim Backen Sorgfalt walten zu lassen.

Ich glaube, einen echten New York Cheesecake hat nur erlebt, wer bei *Two Little Red Hens*, *Eileen's*, *Veniero's* oder *Peter Luger* war. Bei Luger wird er zu allem Überfluss noch mit dick geschlagener Sahne (Schlag genannt) serviert.

---

Den Backofenrost ins untere Drittel des Backofens schieben und den Ofen auf 160 °C vorheizen. Eine Springform (23 cm Ø) mit Alufolie umwickeln, damit kein Teig herauslaufen kann. Die Form fetten und den Boden mit Backpapier belegen.

Für den Bröselboden die Kekse mit dem Zucker im Mixer fein zerkleinern. Die zerlassene Butter hinzufügen und weitermixen, bis sie vollständig untergearbeitet ist. Die Mischung fest und gleichmäßig in die vorbereitete Form drücken.

Für die Cheesecake-Masse die Sahne mit Zucker, Eiern und Vanille im Mixer verrühren. Frischkäse untermixen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Masse, die an der Schüsselwand haftet, nach unten schaben, damit keine Klümpchen zurückbleiben. Das Gerät weiter laufen lassen; die abgekühlte zerlassene Butter hineingeben und nur kurz untermischen. Die Masse auf den Bröselboden in die Form gießen und glatt streichen. Die Form behutsam auf die Arbeitsfläche stoßen, um Luftblasen zu entfernen; 1 Minute später wiederholen.

Cheesecake 45–50 Minuten backen, bis er etwas aufgegangen und oben gerade eben fest ist (wenn man die Form behutsam rüttelt oder den Kuchen oben vorsichtig berührt, wackelt er noch etwas). Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Inzwischen die Sahne mit Puderzucker und Vanille halb steif schlagen. Den Cheesecake 20 Minuten vor dem Servieren auf eine Servierplatte setzen und Raumtemperatur annehmen lassen. In Stücke schneiden, mit Schlagsahne servieren.

**TIPPS** Damit ein Cheesecake glatt und seidig wird und nicht einreißt, sollte so wenig Luft wie möglich in der Masse sein. Deshalb empfiehlt es sich, eine Küchenmaschine mit Messereinsatz zu verwenden; die Masse soll mehr gemixt als geschlagen werden. Immer nur so lange mixen, bis sich die Zutaten gerade eben verbunden haben. Schwache Hitze und langsames Abkühlen sind ebenfalls ein Schlüssel zum Erfolg. Deshalb die Ofentemperatur im Auge behalten und genau nach Rezept vorgehen.

## FÜR 10–12 PORTIONEN

### BRÖSELBODEN

200 g Vollkorn-Butterkekse  
75 g Rohrohrzucker  
125 g Butter, zerlassen

### CHEESECAKE-MASSE

375 g Sahne  
220 g Zucker  
4 Eier  
1 EL Vanilleextrakt  
1 kg Doppelrahmfrischkäse mit Raumtemperatur, zerdrückt  
80 g Butter, zerlassen und abgekühlt

### SCHLAGSAHNE

500 g Sahne  
35 g Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt

# Die Geschichte des New York Cheesecake

---



---

Was heute in New York Kultstatus hat, trat im frühen 20. Jahrhundert zum ersten Mal in Erscheinung: Ein Produkt namens Philadelphia Cream Cheese (hergestellt im Staat New York) kam auf den Markt. Die Zielgruppe waren jüdische Restaurants, die aus dem Frischkäse den schlichten, sahnigen Cheesecake schufen. Möglicherweise wurde er im Turf Restaurant (das nicht mehr existiert) erfunden. Heutzutage findet man bei Lindy's und Junior's großartigen Cheesecake, und das Peter Luger Steakhouse, Eileen's sowie Two Little Red Hens werden ebenfalls für ihre Cheesecakes gerühmt.

Inzwischen für das Frosting die Butter mit dem Mixer cremig schlagen, dabei immer wieder an der Schüsselwand und am Schüsselboden haftende Butter nach unten schaben (die Butter muss wirklich schön weich sein, sonst bleiben Klümpchen zurück, was beim Aufspritzen des Frostings stört). Nacheinander jeweils ein Viertel des Frischkäses hinzufügen und unterarbeiten. Sobald die Mischung glatt ist, Vanille und Lebensmittelfarbe darunterschlagen, dann auf niedriger Stufe nach und nach den Puderzucker untermischen. Alles auf hoher Stufe noch 30 Sekunden schlagen, bis das Frosting schön locker ist.

Mit einem großen Sägemesser von den Kuchen die Deckel abschneiden. Die drei Kuchen mit Frosting bestreichen und aufeinandersetzen. Den Tortenrand ebenfalls mit Frosting bestreichen und mit bunten Zuckerstreuseln garnieren.

---

**TIPP VON BUTTER & SCOTCH** Wir garnieren unsere *Birthday Cakes* noch mit Rosetten. Dafür braucht man eine zweite Portion Vanille-Frosting; diese in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung (6 mm Ø) füllen und an der Kante entlang als Rosetten aufspritzen.

**VANILLE-FROSTING**  
 450 g weiche Butter in Stückchen  
 450 g weicher Frischkäse in Stückchen  
 1½ EL Vanilleextrakt  
 2–3 Tropfen rote Lebensmittelfarbe  
 900 g Puderzucker  
 bunte Zuckerstreusel zum Garnieren



## Greenwich Village

---



---

Hier befindet sich die New York University. Dank der schönen alten Backsteinhäuser fühlt man sich wie in einer malerischen Universitätsstadt, aber noch besser.

In den Washington Square Park (Foto) gehe ich am liebsten in der Abenddämmerung. Dann trifft man dort auf Schachspieler und Musikanten, und das Licht bricht sich stimmungsvoll am Triumphbogen.

Selbst um Mitternacht ist Mario Batalis OTTO Enoteca noch gut besucht, und die Olive Oil Copetta schmeckte bei jedem unserer Besuche noch besser.

## *Salted Honey Pie*

---



---

*Eine Kreation von Four & Twenty Blackbirds. Üppig, perfekt, einfach himmlisch.*

*SÜSSE HONIGFÜLLUNG + BUTTERMÜRBETEIGBODEN + NICHT ZU WENIG MEERSALZFLOCKEN  
+ REICHLICH SCHLAGSAHNE*

*Irgendwann wurde Whiskey in einer Bourbon Chess Pie durch Honig ersetzt. Der Rest ist Geschichte.*

## *Restaurant mit Retro-Charme*

---



---

Vor über 25 Jahren, als die Gegend noch als rückständig galt, eröffnete Bubby's in TriBeCa. Heute gibt es hier nur noch Lofts, die Millionen Dollar wert sind. Bubby's aber ist bodenständig geblieben, was den Charme des Ladens ausmacht (bestimmt auch für all die Promis, die hier dinieren). Die berühmten Pies, die man dort bekommt, schmecken wie von Großmutter gemacht und werden mit Eiscreme serviert.

# Boozy Blueberry, Blackberry & Rye Pie

Wenn es ein Dessert gibt, das den Lauf der Zeit widerspiegelt, dann ist es die Sweet Pie. Man isst sie das ganze Jahr über. Je nach Jahreszeit ändert sich die Füllung, abhängig davon, was an Obst und Gemüse gerade geerntet wurde, wie warm oder kalt das Wetter ist oder ob ein amerikanischer Feiertag ins Haus steht. Ich finde das extrem cool ...

Im Sommer bersten die Pies geradezu von saftigem Obst: Pfirsiche, Nektarinen, Sauerkirschen und allerlei Beeren. Heidelbeeren waren nie mein Favorit, bis ich sie in NYC aß. Sie waren frisch, prall, saftig – eine Offenbarung.

Auch Blueberry Pies aus Mürbeteig mit kunstvoll geflochtenem Deckel habe ich gegessen. Die besten gibt es meiner Meinung nach in Brooklyn: bei *Four & Twenty Blackbirds, Butter & Scotch* und *The Blue Stove*, dort erhält man mit Sachverstand die Südstaaten-Tradition. In diesem Sinne erfand ich diese nussige Pie. Der Boden wird mit Roggenmehl gemacht, und die Füllung besteht aus Heidel- und Brombeeren mit einem großzügigen Schuss Rye Whisky.

---

Für den Mürbeteig Butter und Schmalz in 1 cm große Stücke schneiden und diese 30 Minuten einfrieren, damit sie hart werden. Das Eiswasser mit dem Apfelessig in einen Krug geben und 30 Minuten kalt stellen.

Beide Mehlsorten mit Zucker und Salz in den Mixer mit Messereinsatz geben. Butter und Schmalz hinzufügen und alles mixen, bis nur noch erbsengroße Fettstücke erkennbar sind. Das Gerät laufen lassen und das gekühlte Essig-Wasser kurz untermixen, bis der Teig gerade eben bindet (man sieht immer noch Fettstückchen – ein gutes Zeichen!). Den Teig in eine größere und eine kleinere runde Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen und eine Pieform (23 cm Ø) ausfetten. Die größere Teigscheibe auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Die Form damit auskleiden und den Überhang auf 3 cm zurechtschneiden. Die Form mit dem Pieboden bis zur Verwendung kühl stellen.

Die zweite Teigscheibe auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, dann mit einem gewellten Teigrädchen in 4 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bis zur Verwendung kühl stellen.

Für die Füllung die Apfelspäle in einer großen Schüssel mit Heidel- und Brombeeren, Zitronensaft, Whisky oder Bourbon, beiden Zuckersorten, Pfeilwurzelmehl und Salz mischen. Das Ganze auf den Pieboden verteilen.

Die Teigstreifen als geflochtenes Gitter auf die Füllung legen. Die Streifen passend zur Form kürzen und die Enden so nach innen falten, dass die Streifen mit der Form abschließen. Den Rand der Pie mit den Fingern in Falten legen oder mit einer Gabel eindrücken. Das Teiggitter mit verquirtem Ei bestreichen und großzügig mit Demerara-Zucker bestreuen.

## FÜR 8 PORTIONEN

**BUTTER-SCHMALZ-ROGGEN-MÜRBETEIG**  
 180 g Butter  
 70 g Schweineschmalz  
 180 ml Eiswasser  
 2 EL Apfelessig  
 185 g Mehl  
 185 g Roggenmehl  
 1 EL Zucker  
 1 TL Salz

**APFEL-BEEREN-FÜLLUNG**  
 1 kleiner Granny-Smith-Apfel,  
     geraspelt  
 350 g Heidelbeeren  
 400 g Brombeeren  
 1 EL Zitronensaft  
 2 EL Rye Whisky oder Bourbon  
 110 g Zucker  
 55 g brauner Zucker (Light Brown Sugar, siehe Seite 20)  
 2 ½ EL Pfeilwurzelmehl  
 ½ TL Salz

**AUSSERDEM**

1 Ei, verquirlt

Demerarazucker zum Bestreuen  
geschlagene Sahne oder Vanille-  
eis zum Servieren

Die Form auf ein Backblech stellen und die Pie 20 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Zeit drehen. Die Ofentemperatur auf 180 °C senken und die Pie weitere 30–40 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und durchgebacken ist und die Füllung brodelt (falls nötig, die Pie mit Alufolie bedecken, damit sie nicht zu braun wird).

Die Pie aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter etwa 1 Stunde abkühlen lassen.  
Am besten noch warm mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

**TIPPS** Wenn Sie eine Pieform aus Metall verwenden, müssen Sie die Ofentemperatur um 15 °C senken. Bei einer Form aus Keramik muss die Temperatur um 15 °C erhöht werden. Am besten gelingt die Pie mit frischen Beeren, doch außerhalb der Saison kann man auf TK-Ware zurückgreifen. Diese erst auftauen lassen und zusätzlich noch 2 EL Pfeilwurzelmehl verwenden.



# El Caballero Sundae

New Yorks Sundaes sind grandios! Sie übertreffen sogar New Yorker Ice Cream. So gibt es bei *Davey's Banana Split* in einer Waffelschale, mit drei Kugeln Eis und vier Toppings, bei *Morgenstern's* japanischen Toast mit Rohmilch-Eiscreme und reichlich Honig, bei *Big Gay Soft Serve Apple Gobbler*, bei *Quality Eats* Birthday Cake Sundae, komplett mit Kerze, und so weiter und so weiter.

Dementsprechend basiert dieser Sundae hier auf eleganten Einzelkomponenten: Salzkaramell-Eiscreme, Dulce de Leche, Schlagsahne, heißen Churros und feiner Orangenschokolade. Sie werden geschichtet, gerührt, geträufelt und ergeben zusammen einen Wahnsinns-Eisbecher. Ich habe ihn El Caballero genannt, nach dem spanischen Cowboy, weil in New York ein Sundae ohne einen coolen Namen gar nicht geht. Wenn Sie keine Zeit haben, Dulce de Leche, Churros oder Eiscreme selbst zu machen, können Sie Fertigprodukte verwenden.

Für die Eiscreme den Zucker in einem Topf erhitzen und vollständig schmelzen lassen, dabei immer wieder rühren. Ohne zu röhren weitererhitzen, bis der Zucker gold-gelb karamellisiert ist (für dieses Eis darf der Karamell nicht dunkel sein; das geht schnell, also gut aufpassen). Den Topf sofort vom Herd nehmen. Die Butter unterrühren (Vorsicht, die Mischung wallt auf und spritzt), dann weiterrühren, bis die Mischung glatt ist. Den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren nach und nach die Sahne zum Karamell gießen (aufgepasst: es brodelt und spritzt wieder). Salz und Milch unterrühren.

Die Eigelbe in einer hitzebeständigen Schüssel sorgfältig verquirlen. Unter ständigem Schlagen nach und nach 125 ml von der Salzkaramell-Sahne-Milch hinzufügen. Diese Mischung dann unter Rühren zur übrigen Salzkaramell-Sahne-Milch in den Topf gießen. Das Ganze unter weiterem Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis 75 °C erreicht sind oder die Creme einen Löffelrücken überzieht. In einer großen hitzebeständigen Schüssel ein Eisbad vorbereiten.

Den Topf in das Eisbad stellen und den Inhalt unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten abkühlen lassen. Die Salzkaramell-Eismasse durch ein feines Sieb in einen Behälter passieren und etwa 2 Stunden kalt stellen, bis sie vollständig ausgekühlt ist. Anschließend die Masse in der Eismaschine nach Herstellerangabe gefrieren lassen.

## FÜR 4–6 PORTIONEN

### SALZKARAMELL-EISCREME (ERGIBT ETWA 1 L)

330 g Zucker  
60 g Butter, in Stückchen  
250 g Sahne  
½ TL Salz  
500 ml Milch  
6 Eigelb

*Fortsetzung Seite 174 »*



Auf ihrem ganz persönlichen, kulinarischen Städtetrip führt Yasmin Newman uns zu den besten Cafés und Bäckereien des Big Apple. Sie zeigt uns die trendigsten Viertel, stellt uns die Shop-Betreiber vor und verführt uns mit deren süßen Spezialitäten. Die Rezepte dazu lassen jeden NYC-Liebhaber die Stadt spielend von ihrer süßesten Seite entdecken.

Ob Doughnut, Cheese Cake, Cannoli oder Chocolate Chip Cookie:  
Diese Leckereien muss man probieren!

