



# Presseinformation





**Yotam Ottolenghi, Helen Goh**

## **SWEET**

Süße Köstlichkeiten

368 Seiten, gebunden  
ca. 180 Farabbildungen  
ISBN 978-3-8310-3301-0  
26,95 [D] 27,80 [A]

Erscheinungstermin: 21.09.2017

Zitronentörtchen, Baiser mit Pistazien und Rosenblüten, feine Cremes mit exotischen Gewürzen – wer schon mal in einem von Ottolenghis Delis war, kennt die wunderbaren, farbenfrohen Kreationen, die meiste schon von der Auslage, spätestens jedoch von der Desserttheke locken. Mit dem Buch SWEET gibt es nun endlich die Rezepte dieser Köstlichkeiten zum Nachkochen, einem Buch voller Genuss, Überfluss und Extravaganz.

Im neuen Werk von Yotam Ottolenghi und seiner langjährigen Kollegin Helen Goh dreht sich alles um die süße Küche mit 120 Rezepte für Cookies, (Mini-)Kuchen, Cheesecakes, Puddings, Cremes, Konfekt und Tartes wie beispielsweise Pistazien- und Sauerkirschwaffeln, Persische Liebesküchlein, Grappa-Frucht-Kuchen, Cheesecake mit Amaretto und weißer Schokolade, Walnusstarte mit Karamell-Salbei, Zitronen-Joghurt-Eis mit Wacholder und Safran-Pistazien-Korkant. Dabei ließen sich die beiden Autoren von süßen Köstlichkeiten aus der ganzen Welt inspirieren. Kombiniert wurde mit den typischen Aromen, die Ottolenghi-Fans so lieben, Feigen und Rosenblüten, Pistazien und Sternanis, Orangenblüten und Mandeln, wobei wunderbare Kreationen voller frischer Zutaten, exotischer Gewürze und komplexer Aromen entstanden sind.

Zu jedem Rezept erzählen Helen Goh und Yotam Ottolenghi ihre persönliche Geschichte dahinter, wie und woher sie dazu inspiriert wurden, was das Rezept so besonders macht und wie es variiert werden kann, wenn die besonderen Zutaten nicht zu bekommen sind. Kompakte Angaben zur Ausstattung, Vorbereitung und Lagerung helfen beim Nachbacken, sodass diese süßen Köstlichkeiten ganz einfach gelingen.



## Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung. Freigabe erforderlich!

©Text: Yotam Ottolenghi und Helen Goh, Fotos: PEDEN + MUNK,  
f. d. dt. Ausgabe Dorling Kindersley Verlag



S. 28/29 Schoko-Pekannuss-Cookies mit Banane



S. 96/97 Victoria-Törtchen mit Erdbeeren und  
weißer Schoko-Sahne



S. 102/103 Brombeer-Friands mit Sternanis



S. 173-175 Luisenkuchen mit Pflaumen und  
Kokos



**S. 190/191 Belindas Kokos-Schoko-Kuchen ohne Mehl**



**S. 235-237 Montblanc-Törtchen**



**S. 290-292 Pawlowa mit Zimt, Krokantcreme und frischen Feigen**



**S. 340/341 Orientalisches Millionaire's Shortbread**





## Autorenfotos

Abdruck eines der Autorenfotos frei im Rahmen der Buchvorstellung. Freigabe erforderlich!

© PEDEN + MUNK





## Über die Autoren

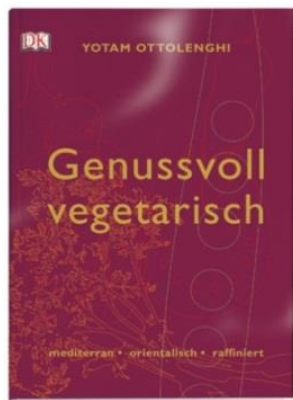
Bereits **Yotam Ottolenghi** erstes Werk „Ottolenghi – Das Kochbuch“ war in England ein bahnbrechender Erfolg. Obwohl er selbst kein Vegetarier ist, setzte er mit den Nachfolgern „Genussvoll vegetarisch“ und „Vegetarische Köstlichkeiten“ neue Maßstäbe in der Gemüseküche und schuf sich damit auch in Deutschland eine wachsende Fangemeinde. Die Bücher des Israeli mit deutscher und italienischer Großmutter haben sich in Deutschland schon über 300.000-mal verkauft. In seiner Wahlheimat London betreibt Ottolenghi mehrere Delis und Restaurants, die zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählen.



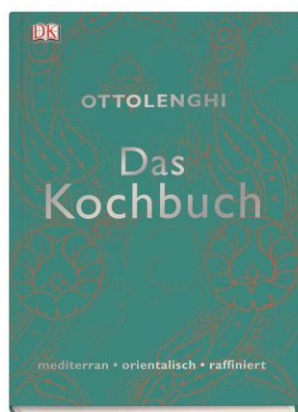
**Helen Goh** wurde in Malaysia geboren und zog als Teenager mit ihrer Familie nach Melbourne, wo ihre Eltern ein chinesisches Restaurant eröffneten. Während ihres Psychologiestudiums arbeitete sie in einer französischen Bäckerei und leitete die Pâtisserie eines der wichtigsten Restaurants in Melbourne. Seit 2006 wohnt Helen Goh in London. Als Produktentwicklerin arbeitet sie gemeinsam mit Yotam Ottolenghi in seiner süßen Küche. Zudem ist sie als Psychologin tätig.



## Weitere Kochbücher von Yotam Ottolenghi bei DK

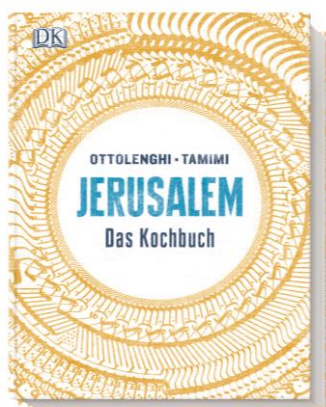


**Yotam Ottolenghi**  
**Genussvoll vegetarisch**  
mediterran, orientalisches, raffiniert  
288 Seiten  
140 Farbfotografien  
ISBN 978-3-8310-1843-7  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)



**Yotam Ottolenghi & Sami Tamimi**  
**Das Kochbuch**  
mediterran, orientalisches, raffiniert  
304 Seiten gebunden  
134 Farbfotografien  
ISBN 978-3-8310-2108-6  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

GAD 2012  
Silver Medal



**Yotam Ottolenghi & Sami Tamimi**  
**Jerusalem**  
**Das Kochbuch**  
320 Seiten gebunden  
130 Farbfotografien  
ISBN 978-3-8310-2333-2  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

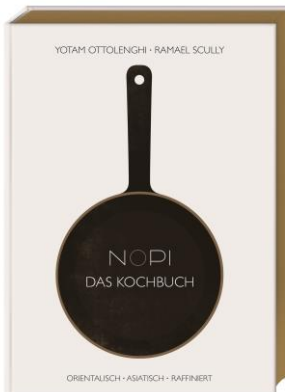
GAD 2013  
Silver Medal





**Yotam Ottolenghi**  
**Vegetarische Köstlichkeiten**

352 Seiten gebunden  
150 Farbfotografien  
ISBN 978-3-8310-2691-3  
€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)



**Yotam Ottolenghi; Ramael Scully**  
**NOPI - das Kochbuch**

**Orientalisch - Asiatisch - Raffiniert**  
352 Seiten gebunden, mit Goldschnitt  
ca. 100 Farbfotografien  
ISBN 978-3-8310-2894-8  
26,95 (D) / 27,80 (A)

GAD 2016  
Gold Medal



Nominee: German Design Award  
(Follow up: 2018!)





## Kontaktinformationen

Die DK-Pressabteilung:

Natalie Knauer  
Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit  
Telefon: 089-442326-241  
[natalie.knauer@dk-germany.de](mailto:natalie.knauer@dk-germany.de)

Jannik Schwarz  
Volontariat PR und Öffentlichkeitsarbeit  
Telefon: 089-442326-243  
[jannik.schwarz@dk-germany.de](mailto:jannik.schwarz@dk-germany.de)

Sie finden uns in der  
Arnulfstraße 124 in 80636 München  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

Website Yotam Ottolenghi:  
[www.ottolenghi.co.uk](http://www.ottolenghi.co.uk)