



Man kennt sie aus den zahlreichen Coffee-Shops: leckere Cupcakes, Muffins und Mini-Törtchen, die zum Reinbeißen und Genießen einladen. Wie diese auch zu Hause gelingen, verrät nun ein Experte auf dem Gebiet der kleinen Backkunstwerke. Tarek Malouf, der Chef der Kultbäckerei The Hummingbird Bakery in London, präsentiert in "Süße Sünden" die schönsten Varianten von Leckereien wie Cupcakes, Pies oder Cheesecakes.

Für jede Gelegenheit findet sich die richtige Backidee, von Valentinstag über Muttertag, Frühling und stilvolle Tea Time bis hin zu Geburtstagen, Schlechtwettertröstern und Weihnachten. Die Vielfalt der süßen Sünden reicht von Tiramisu-Cupcakes bis hin zu Blutorangen-Käsekuchen und Mojito-Cupcakes. Und die Rezepte verwöhnen nicht nur den Magen, sondern auch das Auge! Damit gelingen Geburtstagstorten, die wirklich Eindruck machen, ebenso wie die passenden Cookies als Tröster für Schlechtwettertage. Das verspielte stylische Design der Rezeptseiten und die detaillierten Fotos setzen die süßen Sünden in Szene und laden zum Schmökern ein. Tarek Malouf gibt zu den Backideen hilfreiche Tipps und Kommentare und schlägt auch Varianten seiner Rezepte vor. Im Anhang des Buches wird auf verschiedene Backtechniken und ansprechende Dekoration eingegangen. "Süße Sünden" ist mit seinen Rezepten zu angesagtem Trendgebäck sowie der modernen Gestaltung und edlen Aufmachung auch ein ideales Geschenkbuch für Hobby-Bäckerinnen, Freundinnen und Töchter.

**Tarek Malouf** wuchs in London auf und arbeitete nach seinem Studium in Los Angeles zunächst als Journalist. Doch die Idee, amerikanisches Trendgebäck in London bekannt zu machen, ließ ihn nicht mehr los. 2004 eröffnete er The Hummingbird Bakery in der Londoner Portobello Road, die inzwischen drei Filialen und Kultstatus hat.

ISBN

256 Seiten, 195 x 240 mm, gebunden

112 Abbildungen

€ 0,00 (D) / € 20,60 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**