

2010

Publication: Petras Life

petras Life  
TREND-KOST



Clare O'Connell (u.) macht aus Kuchen kleine Kunstwerke: z. B. Matroschkas

# KUCHEN AM STIEL



Statt Lebkuchen kommt dieses Jahr **Trendgebäck auf unseren bunten Teller.** Zum Beispiel „Cake Pops“ aus London

Briten haben in der Vorweihnachtszeit nur eines im Sinn: Süßigkeiten! Aber bitte solche, die von der Londoner POP Bakery in Szene gesetzt wurden. Dort fertigt Clare O'Connell mit ihrer Mum Judith **Lollys aus Schokoladenbiskuit** an, die dank der individuellen Verzierung nicht nur ein Hingucker bei Shopperöffnungen und Partys sind, sondern sich nun auch einen Platz im Nikolausstiefel sichern. Die zarte Versuchung kennt keine Grenzen: Die Ladys träumen von einem Laden in Berlin. Dafür müssen sie aber erst mal Deutsch buffeln – und wir uns noch ein wenig gedulden.

• Shop: [www.popbakery.co.uk](http://www.popbakery.co.uk)  
Blog: [popbakery.blogspot.com](http://popbakery.blogspot.com)

**Best of Baking**  
**Russische Piroggen:**  
 Halbmonde aus Mäusen, Honig & Rum  
[www.kuechengoetter.de](http://www.kuechengoetter.de)  
**Spanisches Turón blanco:**  
 Weiße Nougat-Tafeln mit Mandeln  
[www.kanarenexpress.com](http://www.kanarenexpress.com)  
**Schwedische Lussekatter:**  
 Rosinenschnecken mit Safran  
[www.schweden-seite.de](http://www.schweden-seite.de)

Eine Sünde wert



## Das Par liegt in

Wir träumen von feuilles am Chri in entzückende zarte Tartes die auf in der Pâtis Winterzeit das ditorei im Paris veritren, wird si prall gefüllten T  
 + 93 Rue du Bac, 1

## FÜR FLE

