ELLE

DEUTSCHE AUSGABE

MÄRZ 2014
DEUTSCHLAND € 6,00
ÖSTERREICH € 6,00
SCHWEIZ SFR 10,00

KATZEN AUGEN SO SCHMINKT MAN SIE

NEW JEANS! DIE FARBEN DIE FORMEN DIE FABRICS

MAGIC HAIR! TOP-VOLUMEN MIT DEN NEUEN CLIP-INS

casual

... GOES CHIC! LÄSSIG-LOOKS, SO ELEGANT WIE NIE

DER MODEL-TYP VON MORGEN EASY GIRLS!

KÖSTLICH: DIE BESTEN PATISSERIE-KURSE!

Wie knetet man Blätterteig? Und wie gelingen kunterbunte Macarons? Hier lernen Sie es! **HAMBURG (1)** Nena, Fatih Akin und andere Promis lieben Torten von "Herr Max" (www.herrmax.de). Matthias und Julia Max bringen auch Amateuren die Basics der Patisserie bei. Dazu gibt's ein hübsches Rezeptbuch! **BERLIN** In ihrer Wohnung gibt Designerin Julia Humeniuk Zuckerkunst-, Marzipan- und Pralinenkurse (www.schokolade-julia.blogspot.de). **MÜNCHEN (2)** Beate Wöllstein verzückte schon Prinz Charles und Madonna mit Süßem. In ihren Kursen verrät die Konditorin, wie man geniale Tartes, Tea-Pastries und Cupcakes zaubert (www.woellsteins-desserthaus.de). **KÖLN (3)** Im Café "Törtchen Törtchen" (www.toertchentoertchen.com) werden Törtchen- und Macaronkurse angeboten. Tipp: Schnell buchen! **DÜSSELDORF** Raffinierte Moussesorten präsentiert die Chocolaterie "Eickhof" (www.eickhof.net). **WIEN** Und bei "Schokohuth" (www.schokohuth.at) stehen Cakepops (s. u.) und Schokotafeln auf dem Plan. **ZÜRICH** In der Chocolate Academy (www.chocolate-academy.com) von XXL-Schokoladenproduzent Barry Callebaut werden eigentlich Lehrlinge ausgebildet. Für Laien gibt's Schokokurse. Bon appétit!

SÜSSE SACHEN

Macarons, Torten, Cupcakes – die Patisserie ist die Couture des Gourmets. Und gefragt wie nie. Erfahren Sie alles über neue Gebäckkreationen, die Psychologie von Naschkatzen und den neuesten Kaffeetrend!

TREND: CROSSOVER-GEBÄCK

Croissant-Donuts, sogenannte **CRONUTS (1),** lösten jüngst einen Megahype aus: New Yorker standen ewig Schlange für die buttrig-luftige Köstlichkeit von NYC-Starkoch Dominique Ansel. Unter den Fans: Victoria Beckham und Emma Roberts! Jetzt legen die Konditoren mit Gebäckkreuzungen nach. Es gibt nun **MACANUTS (2,** Macaron + Donut), **TOWNIES (3,** Tarte + Brownie), **MUFFLES** (Muffin + Waffel) oder auch **CAKEPOPS** (Cake + Lollipop). Probieren kann man das neue Gebäck zum Beispiel bei "Wir machen Cupcakes" (www.wirmachencupcakes.de) in München. Und im Buch "We love Donuts" (Edition Fackelträger, 16,95 €) gibt es sogar ein Rezept für köstliche Croissant-Donuts!

FOTOS: BARRIKADESTUDIOIFOLIO-ID.COM (1), SHUTTERSTOCK (1), © STUDIO ELSING/FACKELTRÄGER VERLAG DE, © COURTESY THE BLONDEBUCKEYE.COM; REDAKTION: ANNA PIETSCHMANN