

LAURIE GILMORE

The PUMPKIN SPICE CAFÉ

DIE 60 BELIEBTESTEN REZEPTE
AUS DREAM HARBOR



G|U

The PUMPKIN SPICE CAFÉ

Die 60 beliebtesten Rezepte aus Dream Harbor

Erstveröffentlichung bei HarperCollinsPublishers 2026 unter dem Titel
„The PUMPKIN SPICE CAFÉ COOKBOOK“

© HarperCollinsPublishers, 2026

Vorwort von Laurie Gilmore, 2026

Rezepte und Inhalte des Kochbuchs inspiriert von der

„Dream Harbor“-Reihe © Laurie Gilmore, 2023-26

Rezepte von Heather Thomas

Heather Thomas behält sich das moralische Recht vor, als Autorin dieses Werks genannt zu werden.

Fotografie: Andrew Burton

Food-Styling: Pippa Leon

Requisiten-Styling: Faye Wears

Umschlaggestaltung: Lucy Bennett/HarperCollinsPublishers Ltd

Umschlagillustration © Kelley McMorris/Shannon Associates

Gedruckt und gebunden bei PNB, Lettland

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Publikation darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Verlags in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln – elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder anderweitig – reproduziert, in einem Abrufsystem gespeichert oder übertragen werden.

Ohne die ausschließlichen Rechte von Autoren, Mitwirkenden oder dem Verlag dieser Publikation einzuschränken, ist jede unbefugte Nutzung dieser Publikation zum Trainieren generativer Technologien der künstlichen Intelligenz (KI) ausdrücklich untersagt. HarperCollins macht zudem seine Rechte gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie 2019/790 über den digitalen Binnenmarkt geltend und behält sich diese Publikation ausdrücklich vor.

Copyright der deutschen Übersetzung

© 2026 GRÄFE UND UNZER Verlag in der Verlagsgruppe HarperCollins GmbH

Übersetzung aus dem Englischen: Verena Thiard-Laforet

Redaktion der deutschen Ausgabe: Jule Sohn, Eva-Maria Hege

Lektorat & Satz: Anne Wahler-Meyer für booklab, München

ISBN: 978-3-7589-0547-6

1. Auflage 2026



INHALT

Einleitung 7

THE PUMPKIN SPICE CAFÉ

8

THE CINNAMON BUN BOOK STORE

34

THE CHRISTMAS TREE FARM

54

THE GINGERBREAD BAKERY

66

THE STRAWBERRY PATCH PANCAKE HOUSE

82

THE DAISY CHAIN FLOWER SHOP

96

Register 108



EINLEITUNG

Liebe Hobbybäckerinnen und -bäcker sowie alle, die Essen lieben!

Ich freue mich riesig, euch *das Koch- und Backbuch The Pumpkin Spice Café* präsentieren zu dürfen! All jene, die meine *Dream-Harbor*-Bücher kennen, wissen, dass meine Charaktere Essen lieben, und ahnen vielleicht, dass die Autorin ebenfalls gerne isst. Ich koche und backe mit Begeisterung und besonders haben es mir saisonale Leckereien angetan. Denn das Beste am Wechsel der Jahreszeiten ist, dass es immer neue Zutaten gibt.

Beim Schreiben meiner Bücher versuche ich, ein Gefühl für Zeit und Orte zu vermitteln, und am liebsten mache ich das, indem ich beschreibe, was gegessen wird. Ganz gleich, ob es Kekse in einem Weihnachtsbuch oder Erdbeer-Smoothies in einem Frühlingsband sind – es geht immer ums Essen.

Das ist auch im Alltag so. Ich liebe es, mit meinen Kindern zu kochen und zu backen. Im Herbst gibt es Apfelkuchen, im Winter Köstliches mit Schokolade und Pfannkuchen sind bei uns am Sonntag einfach ein Muss (eine Kindheitstradition). Ich bezweifle, dass es etwas Besseres als einen Stapel fluffiger Pancakes an einem kalten Wintermorgen gibt.

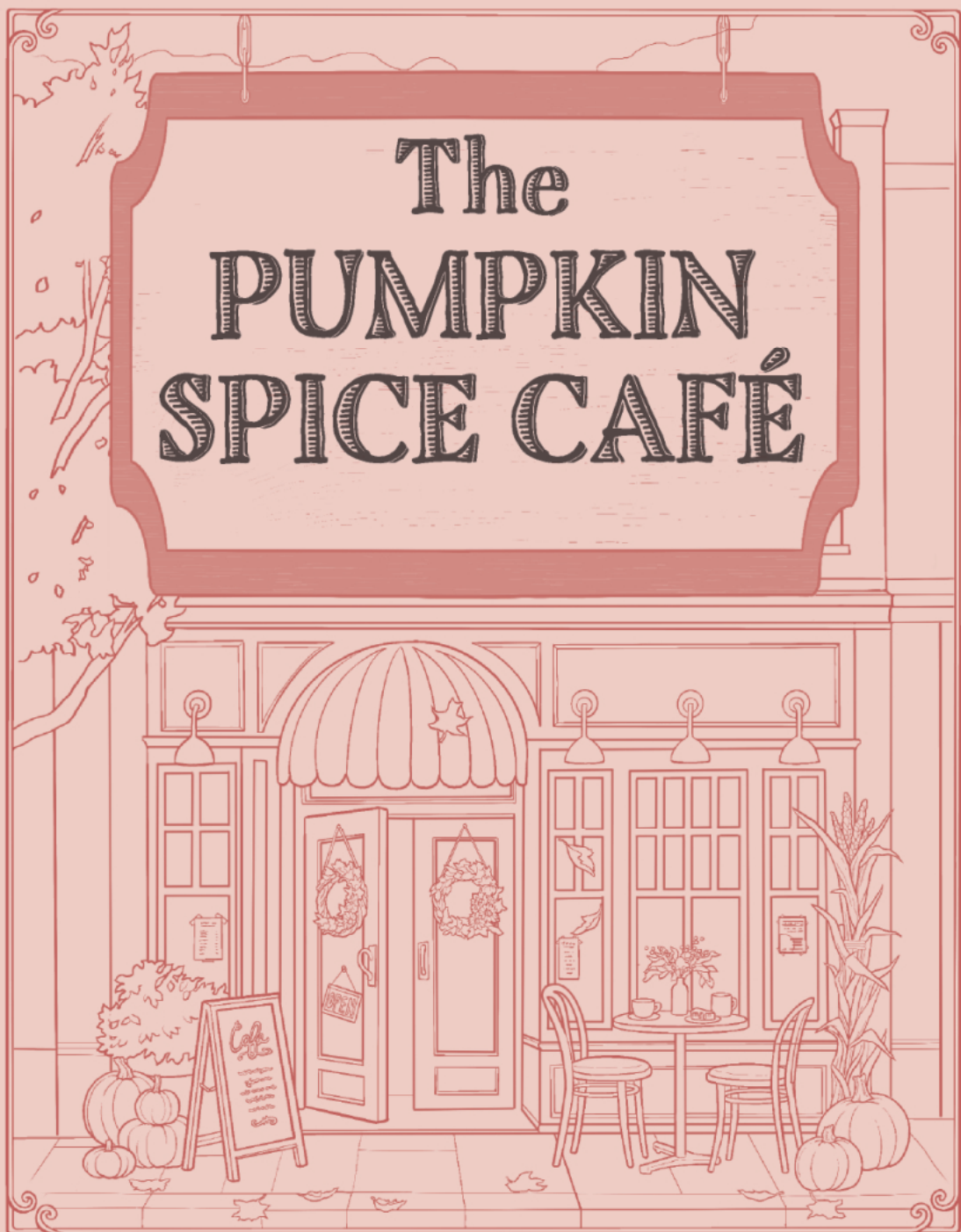
Ich hoffe, diese Rezepte lassen dich noch tiefer in die Welt von *Dream Harbor* eintauchen, mit allem, was es in den Büchern zu sehen, zu riechen und zu schmecken gibt. Stell dir beim Essen eines Pumpkin-Spice-Muffins mit Cranberrys vor, dass du ihn gemeinsam mit Jeanie im Pumpkin Spice Café isst. Und wenn du in einen Lebkuchenmann beißt, dann tu so, als hätte Annie ihn in der Gingerbread Bakery nur für dich gebacken. Aber vielleicht weißt du gar nicht, wer diese Leute sind, und hast dir das Buch gekauft, weil es wie ein gutes Kochbuch aussieht. In diesem Fall hoffe ich, dir gefallen die Rezepte und du zauberst etwas Leckeres daraus.

Wie auch immer du hier gelandet bist – ich freue mich, dass du da bist und hoffe, du hast Spaß beim Ausprobieren der Rezepte.

Viel Spaß beim Backen!

XO,
Laurie R. King

The PUMPKIN SPICE CAFÉ



PUMPKIN-SPICE-MISCHUNG

Die klassische Pumpkin-Spice-Gewürzmischung besteht aus Zimt, Muskatnuss, Ingwer und Nelken. Man kann sie auch kaufen, doch selbst gemacht schmeckt sie frischer und aromatischer.

ERGIBT: ca. 3 EL

ZUBEREITUNG: 5 Minuten

6 TL Zimtpulver
2 TL gemahlene (oder
frisch geriebene)
Muskatnuss
2 TL Ingwerpulver
1 TL gemahlene
Gewürznelken

1. Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gut vermengen. Um zu verhindern, dass das Ingwerpulver verklumpt, zum Vermengen am besten einen Schneebesen verwenden und die Mischung anschließend fein sieben.

2. In ein luftdichtes Glas mit Schraubverschluss füllen (du kannst dafür einen Trichter verwenden) und an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort bis zu 12 Monate aufbewahren.

PUMPKIN-SPICE-SIRUP

Dieser Pumpkin-Spice-Sirup ist perfekt für deinen Latte oder zum Garnieren von Eiscreme, Pfannkuchen, Waffeln, French Toast und Kuchen.

ERGIBT: 240 ml Sirup

ZUBEREITUNG: 5 Minuten

KOCHEN: 10 Minuten

225 g feiner Zucker
85 g Kürbismus
(siehe Seite 11)
1 TL Ingwerpulver
1 TL Zimtpulver
1 TL gemahlene
Gewürznelken
frisch geriebene
Muskatnuss
½ TL Vanilleextrakt
240 ml Wasser

1. Alle Zutaten in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen.

2. Aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung sollte schön sirupartig sein und am Löffelrücken haften.

3. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Sirup anschließend in ein sterilisiertes Glas mit Schraubverschluss oder eine Flasche füllen (siehe Seite 84). Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3–4 Wochen verbrauchen.

KÜRBISMUS

Für einige Rezepte in diesem Kapitel benötigst du Kürbismus, das es in den meisten Feinkostläden und Supermärkten in Dosen oder Gläsern zu kaufen gibt. Doch wenn du die gemütliche Jahreszeit zelebrieren möchtest, kannst du es zur Kürbissaison auch ganz leicht selbst zubereiten. Es lässt sich gut einfrieren, und so hast du einen Vorrat, auf den du jederzeit zurückgreifen kannst.

ERGIBT: 1–1,5 kg Mus

ZUBEREITUNG:

10 Minuten

BACKEN: 40–60 Minuten
.....

1 kleiner Kürbis
(1,9–3 kg)

Variante

· Möchtest du dein Kürbismus für würzige Gerichte verwenden, kannst du es nach Belieben mit Meersalz würzen.

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze, 180 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Kürbis halbieren, die Kerne sowie faseriges Fruchtfleisch herauschaben und die beiden Hälften, mit der Schnittfläche nach unten, auf das Backblech legen.
3. Anschließend 40–60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sich ein Holzstäbchen leicht durch die Schale stechen lässt und das Fruchtfleisch schön zart ist und sich von der Schale löst. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen.
4. Die Schale entfernen und das Fruchtfleisch in einem Blitzhacker zu feinem Mus pürieren.
5. Darauf achten, dass das Mus nicht zu wässrig wird. Die Konsistenz sollte Kürbismus aus der Dose ähneln. Ist es zu flüssig, in ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb geben, auf eine große Schüssel setzen und das überschüssige Wasser darin auffangen.
6. In einem luftdichten Behälter ist das Mus bis zu 7 Tage im Kühlschrank oder bis zu 3 Monate im Tiefkühlfach haltbar.

Tipp: Du kannst das Mus auch portionsweise in einem Standmixer zubereiten.

APFELKUCHEN MIT PUMPKIN-SPICE-STREUSEL

Es gibt nichts Besseres für kalte Tage als einen Streuselkuchen! Dieser aromatische Apfelkuchen schmeckt an Herbsttagen einfach köstlich. Die Apfelernte ist in **Dream Harbor** immer ein großes Ereignis. Vielleicht gibt es auch bei dir in der Nähe einen Bauernhof, bei dem du Äpfel selbst pflücken kannst.

FÜR: 9 Personen

ZUBEREITUNG: 25 Minuten

BACKEN: 50–60 Minuten

450 g säuerliche (grüne)
Äpfel, geschält, ent-
kernt und gewürfelt

Saft von 1 Zitrone

2 EL Wasser

175 g feiner Zucker,
plus 4 EL

175 g weiche Butter, plus
etwas zum Einfetten

2 Eier (Größe L)

175 g Weizenmehl
Type 405, gesiebt

1 TL Backpulver

1 TL Pumpkin-
Spice-Mischung
(siehe Seite 10)

50 g Mandelmehl
(gemahlene Mandeln)

STREUSEL

50 g Weizenmehl
Type 405

1 TL Pumpkin-
Spice-Mischung
(siehe Seite 10)

50 g kalte Butter,
gewürfelt

2 EL Demerarazucker

Variante

• Für die Streusel
gehackte Haselnuss-
kerne oder Mandel-
blättchen verwenden.

1. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze, 150 °C Umluft) vorheizen. Eine Backform (20 × 20 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Für die Streusel Mehl und Pumpkin-Spice-Mischung in eine Schüssel geben und mit der Butter zwischen den Fingern verreiben, bis die Masse Brotkrümeln ähnelt. Den Zucker unterrühren und beiseitestellen.

3. In einem Topf Äpfel, Zitronensaft, Wasser und 4 Esslöffel Zucker bei niedriger Hitze erhitzen. Vorsichtig umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Temperatur erhöhen und aufkochen. Die Temperatur wieder reduzieren und alles zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich werden. Beiseitestellen.

4. Den restlichen Zucker und die Butter in der Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren und mit jedem Ei auch einen Löffel Mehl hinzufügen. Dann restliches Mehl, Backpulver, Pumpkin-Spice-Mischung und Mandelmehl vorsichtig unterrühren.

5. Den Teig in die Backform füllen, mit den gekochten Äpfeln belegen und diese leicht in den Kuchenteig drücken. Mit der Streuselmasse bedecken und 50–60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun ist und an einem in die Mitte gestochenen Holzstäbchen kein Teig mehr haftet.

6. Aus dem Ofen nehmen und den Kuchen in der Form etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Dann in Quadrate schneiden und noch warm oder zimmerwarm servieren. Der Kuchen hält in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank 2–3 Tage.



NOAHS BLAUBEERPANNKUCHEN

Beim Erstellen der neuen Pfannkuchenkarte für das **Strawberry Patch Pancake House** nimmt Archer für Noah diesen Klassiker mit Blaubeeren in die Auswahl auf. Wenn du etwas Fruchtiges für deinen Brunch brauchst, sind sie einfach perfekt. Am besten schmecken sie mit frischen, saftigen Blaubeeren. Du kannst auch tiefgekühlte verwenden. Die geben ihren Saft allerdings an den Teig ab.

FÜR: 3–4 Personen

ZUBEREITUNG: 10 Minuten

BACKEN: 15 Minuten

1 Ei (Größe L)

300 ml Milch

200 g Weizenmehl
Type 405

2 TL Backpulver

¼ TL Salz

1 EL feiner Zucker

2 EL Butter, zerlassen

150 g Blaubeeren

Pflanzenöl zum
Bestreichen

Ahornsirup zum
Beträufeln

1. Ei und Milch in einer Schüssel gut verrühren.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermengen. Anschließend in die Mitte eine Mulde drücken und die Eimasse hineingießen. Vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermengt und der Teig dick und klumpenfrei ist. Zuletzt die zerlassene Butter unterrühren.
3. Dann drei Viertel der Blaubeeren gleichmäßig unter die Masse heben. Die restlichen Blaubeeren aufbewahren.
4. Eine große Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und mit etwas Öl einfetten. Dann 3–4 Esslöffel Teig in die Pfanne gießen und dazwischen genügend Abstand lassen. Wenn sich nach 1–2 Minuten Blasen an der Oberfläche bilden, die Pfannkuchen wenden und weitere 1–2 Minuten backen, bis der Teig fest und die Unterseite schön gebräunt ist. Aus der Pfanne nehmen und zwischen Küchenpapier warmhalten, während du die restlichen Pfannkuchen auf dieselbe Art zubereitest.
5. Die Pfannkuchen heiß servieren, mit Ahornsirup beträufeln und mit den restlichen Blaubeeren garnieren.

Tipp: Du kannst den Teig schon 1 Stunde vorher anrühren und später die Pfannkuchen backen.



ERDNUSSBUTTER-COOKIES

In Annies *Gingerbread Bakery* gibt es unglaublich viele verschiedene Leckereien und zu den meistverkauften gehören die Erdnussbutter-Cookies. Sie sind wunderbar mürb mit einem salzig-süßen Karamellkern. Am besten schmecken sie warm, solange sie noch weich sind.

ERGIBT: 15 Cookies

ZUBEREITUNG: 15 Minuten

KÜHLEN: 15–30 Minuten

BACKEN: 15 Minuten

150 g weiche Butter

85 g hellbrauner
Zucker

85 g Zucker

1 Ei (Größe L)

1 TL Vanilleextrakt

115 g salzige
Erdnusscreme

225 g Weizenmehl
Type 405

1 TL Natron

½ TL Meersalz-
flocken, plus etwas
zum Bestreuen

15 weiche Karamell-
bonbons

Salzkaramellsauce
(siehe Seite 36)
zum Beträufeln

1. Den Backofen auf 190 °C (170 °C Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Butter, braunen Zucker sowie Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zuerst Ei sowie Vanilleextrakt und dann die Erdnusscreme unterrühren.

3. Anschließend nach und nach Mehl, Natron und Salz einrühren.

4. Die Masse in 15 Portionen teilen und jeweils ein Karamellbonbon in die Mitte drücken. Zu Kugeln formen und mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Backbleche legen. Jede Kugel vorsichtig flach drücken und im Kühlschrank 15–30 Minuten kühl stellen.

5. Dann die Cookies im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und beginnen, an den Rändern knusprig zu werden. Herausnehmen, vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen und mit Salzkaramellsauce beträufeln. Am besten schmecken sie frisch aus dem Ofen, solange der Karamellkern noch weich ist.

6. In einem luftdichten Behälter halten sich die Cookies bei Zimmertemperatur bis zu 4 Tage.

Varianten

- Einige Schokolinsen zum Cookie-Teig hinzufügen.
- Gehackte geröstete und gesalzene Erdnüsse hinzufügen.



DAS OFFIZIELLE »DREAM HARBOR«-BACKBUCH inspiriert von Laurie Gilmores Bestseller »Meet me in Autumn«

Willkommen in Dream Harbor – wo der Duft von frisch gebackenem Gebäck und Pumpkin Spice in der Luft liegt!

Hier zieht der unverwechselbare Charme von Laurie Gilmores Wohlfühlwelt direkt in die eigene Küche ein.

Ob fluffige Blaubeer-Pfannkuchen zum gemütlichen Frühstück, duftender Pflaumenkuchen und Erdbeerlimonade zur Kaffeerunde mit den besten Freundinnen oder viele weitere süße Leckereien frisch aus dem Ofen – jede Seite versprüht die besondere Atmosphäre von Dream Harbor und macht jeden Tag ein kleines bisschen hyggeliger.

Mit mehr als 60 saisonalen Rezepten, inspiriert von den beliebten Geschichten und ihren liebenswerten Figuren, ist dieses Buch perfekt für alle, die sich nach einer Extraportion cozy Autumn Vibes sehnen.

www.gu.de

€ 18,00 [D]

ISBN 978-3-7589-0547-6

