

Mit Fondant und Buttercreme ins Back-Glück

Die Gewinner der Aktion der Lindauer Zeitung lernen im „Torten-Rosa“, wie man Muffins kunstvoll dekoriert

Von Kathrin Eckert

LINDAU - Ob Engel, Schmetterlinge, Rosen und Blüten – dank Fondant werden Backwaren zu echten Zuckerkunstwerken. Sieben Teilnehmerinnen und ein Teilnehmer haben am Samstag den Muffin-Dekorierkurs im „Torten-Rosa“, eine Aktion der Lindauer Zeitung teilgenommen, und einen Blick in die bunte Welt der Kuchendekoration geworfen.

„Erst einmal müsst ihr eure innere Mitte finden,“ erklärt „Torten-Rosa“-Geschäftsführerin Andrea Hille. Für sie hat das Modellieren des Fondants etwas beruhigendes und meditatives. Für die Teilnehmer des Kurses ist jeder Arbeitsplatz präpariert mit einem kleinen Brettchen, Fondant in verschiedenen Farben und einem kleinen Nudelholz.

Der erste Teil des Kurses besteht darin, aus der bunten Fondantmasse verschiedene Motive zu formen. Dabei gibt es viele Möglichkeiten: Förmchen aus Silikon, mit denen sich beispielsweise kleine Röschen zaubern lassen, oder Schablonen, die man auf den ausgerollten Fondant legt und dadurch ein Muster erhält. Besonders beliebt sind jedoch die kleinen Blüten, die zunächst mit einem Förmchen ausgestochen und anschließend in ein mit Blütenmuster geprägtes Förmchen gelegt werden. Der Fondant wird so durch das Pressen in eine Blütenform gebracht. Anschließend wird er heraus gelöst und zum Trocknen gelegt. So entstehen professionelle Zuckerblumen, die mit Zuckerperlen zusätzlich aufgehübscht werden können.

Hobbybäcker mit Vorkenntnissen

Teilnehmerin Petra Hehl-Hermann hat bereits einen Fondant-Grundkurs bei „Torten-Rosa“ absolviert. „Ich bin am Schaufenster vorbeigekommen und fand die Torten dort so schön, dass ich mich für einen Kurs angemeldet habe,“ sagt die begeisterte Hobbybäckerin. Dabei hat sie viel gelernt. Wenig später hat sie eine Geburtstags- und eine Hochzeitstorte mit Fondant-Dekoration gebacken. Stolz zeigt sie ein Foto ihrer selbstgebackenen und mit grünem

Fondant verzierten Torte. „Bei den Anfängen verzweifelt man schon schier,“ gibt sie zu, „aber kleine Fehler, wie zum Beispiel Löcher in der Fondant-Decke, lassen sich ganz einfach wegschummeln, indem man etwas anderes darauf steckt,“ sagt sie mit einem Augenzwinkern.

Sieglinde Genz aus Lindau arbeitet zum ersten Mal mit Fondant. Sie interessiert sich seit kurzem für Muffins und dafür, wie man diese verzieren kann, weil es sehr schöne Mitbringsel sind. Genz macht es sichtlich Spaß, aus dem knetähnlichen Fondant kleine Blüten und Schmetterlinge zu formen, besonders gut gefällt ihr jedoch die kleine Spinne, die ihren ersten Muffin verziert.

Alle Teilnehmenden sind konzentriert bei der Sache. Auch der Spaß kommt nicht zu kurz. Hilfestellung für den richtigen Umgang mit dem Fondant gibt „Torten-Rosa“-Chefin Andrea Hille, die von einem Teilnehmer zum nächsten geht, über die Schulter schaut und erklärt, wie sich die klebrige Masse am besten bearbeiten lässt.

Auch Nina Fürhaupter hat bereits einen Fondant-Grundkurs im „Torten-Rosa“ gemacht. Zum Backen ist Fürhaupter durch das Plätzchenbacken gekommen. „Backen entspannt mich,“ erklärt die Hobbybäckerin, „im November nehme ich mir sogar drei Wochen frei um Plätzen zu backen“. Das zahlt sich aus: Bei ihr können in der Weihnachtszeit 30 Plätzchensorten genascht werden.

Im Gegensatz dazu bezeichnet sich Teilnehmerin Ilga Schreck selbst eher als den Marmorkuchentyp. Sie ist zu dem Deko-Kurs durch Zufall bekommen, weil ihre Schwiegermutter ihr die Teilnahme überlassen hat. Sonst backe sie nicht mit so kunstvoller Dekoration, aber es mache ihr sehr viel Spaß, erklärt Schreck.

„Was ist leicht und schmeckt geil?“

Martin Cambré, der einzige Mann in der Runde, ist auf das Backen gekommen, als er für seine Kollegen etwas backen wollte um seine Mutter um Rat fragte. „Mama,“ hab ich gefragt, „was ist leicht und schmeckt geil?“ So entstand unter der Anleitung seiner

Mutter seine erste Biskuitrolle, die seit dem zu seinem Standard-Backrepertoire gehört. Mittlerweile ist das Backen so für ihn zu einem Hobby geworden und Familie und Freude dürfen sich bei dem 26-jährigen Kuchen zum Geburtstag wünschen.

„Die Hand verrenken, nicht den Muffin“

Nach dem ersten Teil mit Fondant wird es in der zweiten Hälfte des Kurses nun etwas schwieriger. Hille stellt ihre „Enchanted Cream“ vor, die ähnlich aussieht wie Sahne oder Buttercreme, im Gegensatz zu den anderen beiden aber besser für die warmen Temperaturen geeignet ist. Hille demonstriert, wie man mit den verschiedenen Spritzbeuteltüllen die Creme kunstvoll auf dem Muffin drapiert. Jeder der Teilnehmenden will sich unbedingt einmal an so einer Rose probieren, wobei schnell klar wird: So einfach wie es bei Hille aussieht, ist es dann doch nicht. Aber unter der Anleitung von Hille – „die Hand verrenken, nicht den Muffin“ – entstehen schließlich ansehnliche Rosen. Besonders der junge Mann der Runde überrascht die anwesenden Damen mit seiner kunstvoll gestalteten Rose.

Die Zeit vergeht an diesem Nachmittag unglaublich schnell. Es entstehen interessante Gespräche rund ums Backen. Man tauscht sich aus über verschiedene Techniken, die man schon ausprobiert hat und ganz nebenbei entstehen kleine Muffin-Kunstwerke. Am Ende des Deko-Nachmittags sind alle begeistert von den wunderschön dekorierten Muffins, die eigentlich zu schade zum Essen sind. Auch Hille zeigt sich begeistert von den kreativen Entwürfen. Sieglinde Genz freut sich etwas Neues dazugelernt zu haben, und meint motiviert „meine Familie bekommt jetzt Muffins von morgens bis abends.“ Die Begeisterung für das Dekorieren ist bei allen geweckt worden und stolz nehmen die Teilnehmenden nicht nur ihre kleinen Kunstwerke, sondern auch die Motivation und Freude am Dekorieren, die sicherlich noch zu wunderschönen Back-Kunstwerken genutzt werden wird, mit.



Die sieben Teilnehmenden und Inhaberin Andrea Hille (rechts) sind sichtlich stolz über ihre Muffin-Kreationen.



Nina Fürhaupter (links) und Andrea Hille (rechts) haben sichtlich Spaß beim Dekorieren.



Sieglinde Genz rollt den Fondant aus um Röschen zu formen.