

Cupcakes:

Die süßen Kleinen

Oh, da hat sich aber jemand hübsch gemacht! Nur schon der Anblick der süßen Törtchen macht gute Laune. Kein Wunder, sind Cupcakes auf dem besten Weg, die Welt zu erobern.

Irgendwie sehen sie fast zu schön aus zum Reinbeissen. Echte Kunstwerke im Miniformat sind die Cupcakes, die Annabella Bognar in ihrer kleinen Küche gezaubert hat. «Das Tolle an Cupcakes ist, dass man sie je nach Anlass anders dekorieren kann», sagt die gelernte Konditorin. Die 33-Jährige ist heute hauptberuflich Mutter von zwei Kindern und stellt zudem Cupcakes und Torten für Feste und Hochzeiten her.



Als die gebürtige Österreicherin mit ungarischen Wurzeln 1994 ihre Ausbildung an der Kaiserlich Königlichen Hofzuckerbäckerei in Wien begann, waren Cupcakes noch kein Thema. Sie sei erst vor einigen Jahren von einer Nachbarin, die gerade in den USA war, darauf aufmerksam gemacht worden. «Als ich dann das erste Cupcake-Backbuch in den Händen hielt, war ich fasziniert.» Und so begann sie zu probieren, testete verschiedene Teig-Varianten und Icing-Rezepte, bis sie mit ihren Cupcakes zufrieden war. Ihr Teig enthält Öl statt Butter – «das ergibt eine bessere Konsistenz» – und einen Teil Joghurt, der den Rührteig feuchter macht.



Das Wichtigste bei Cupcakes ist aber nicht das, was im Papierförmchen steckt, sondern die Verzierung obendrauf. Kleider machen Leute – oder eben Cupcakes. Annabella Bognar verziert die Törtchen auf drei verschiedene Arten: mit einer Buttercreme, Marzipan und Rollfondant*, einer modellierbaren Zuckermasse. Das klassische Buttercreme-Icing hat sie allerdings abgewandelt. «Wenn man nur Butter und Frischkäse verwendet, läuft die Glasur bei Zimmertemperatur rasch einmal davon», ist ihre Erfahrung. Zudem sei es auch nicht ideal, wenn man die Zuckerkristalle auf der Zunge spüren könne. Nachdem sie ein bisschen experimentiert hat, ist sie auf die perfekte Rezeptur gestossen: Sie verwendet zu

gleichen Teilen Butter, weisse Schokolade und Frischkäse. «Das Schmelzen der weissen Schokolade ist heikel», weiss die Konditorin. Sie rät daher, zuerst das Wasser zum Kochen zu bringen, den Topf von der Platte zu nehmen und erst dann die Schüssel mit der Schokolade ins Wasserbad zu legen.

Mit einer gezackten Tülle spritzt Annabella Bognar die fertige Creme geschickt auf die Cupcakes. Einen Teil der Buttercreme färbt sie rosa – mit einer speziellen Lebensmittelpaste, die nur im Fachhandel erhältlich ist. «Bei der normalen flüssigen Lebensmittelfarbe sollte man aufpassen, sie kann das Icing zu flüssig machen», sagt sie. Kein Problem sei es aber, die Buttercreme mit Kakaopulver, Lebkuchengewürz oder ein paar Tropfen Randensaft zu färben. Mithilfe einer Rosentülle spritzt sie nun mit der rosa Creme täuschend echt aussehende Rosenblätter auf die Cupcakes.

Für die Varianten mit Marzipan und Rollfondant macht Annabella Bognar mit einem Teelöffel ein baumnussgrosses Loch in die Cupcakes und füllt es mit



Buttercreme. Dann streicht sie noch etwas Icing auf die Oberfläche des Törtchens, damit der Deckel aus Marzipan oder Rollfondant besser klebt. «Marzipan und Rollfondant sollte man übrigens mit Puderzucker auswallen, nie mit Mehl.» Einmal ausgewallt, sticht sie mit einem runden Guetzli-Ausstecher Rondellen aus und klebt sie vorsichtig auf die Törtchen. Und dann

lässt sie ihrer Fantasie freien Lauf. Mit kleinen Ausstechförmchen macht Annabella Bognar kleine Blüten aus Rollfondant, aus Marzipanstreifen schlingt sie Geschenkschleifen, rollt Röschen und mit einer Knoblauchpresse wird aus grünem Marzipan Gras. Und spätestens jetzt ist klar: Cupcakes machen schon beim Herstellen einfach gute Laune!

Text: Nicole Hättenschwiler, Redaktorin

Foto: Christian Lanz

Veröffentlicht: Freitag 15.03.2013

Link zum Artikel: http://www.coopzeitung.ch/cupcakes#tab_1