

## LZ-Leserinnen gestalten zuckersüße Kunstwerke

Beim Kuchenverzieren sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt – Mit Fondant-Technik entstehen bunte Leckereien

Von Natalie Steinmann

LINDAU (nst) - Bunte, mit Blumen und Tieren liebevoll verzierte Kuchen stehen am Ende auf dem Tisch – zuckersüße

Kuchen-Kunstwerke.

Acht LZ-Leserinnen haben die Teilnahme an einem Kurs im „Torten Rosa“ gewonnen und am Samstagmittag gelernt, wie man Kuchen am schönsten verziert.

Vier Delfine tummeln sich auf dem türkisfarbenen Untergrund, Muscheln glitzern, und ein roter See- stern streckt sich in alle Richtungen. Eine lustige Unterwasserwelt – nur, dass sie sich nicht in den Tiefen des Meeres befindet, sondern auf Sarah Juhres Kuchen. „Meine Nichte ist zur Zeit ganz begeistert von Unterwasserwelten“, erzählt sie. Bei sonntäglichem Kaffee und Kuchen mit der Familie soll sie deshalb ein extra großes Stück von der türkisfarbenen Torte abbekommen.

Große Freude wird es wohl auch bei Renate Schemms Mann geben. „Er bekommt den Kuchen, weil er am

„Das war schon eine gewisse Überwindung, und am Anfang hat man auch nicht gleich eine Idee.“

Renate Schemm hat im Kurs aber dann doch Mut zum Dekorieren gefunden.

Dienstag Geburtstag hat“, erzählt sie. Der Blumenstrauß ist dann gleich inbegriffen – denn auf dem Kuchen sind viele schöne Blüten angeordnet. Den Mut zum Dekorieren hat Renate

Schemm erst im Kurs gefunden.

„Das war schon eine gewisse Überwindung, und am Anfang hat man auch nicht gleich eine Idee.“ Doch am Schluss ist sie selber überrascht, wie schön der Kuchen geworden ist. Dass man sich dabei auch immer

wieder von den anderen Kursteilnehmerinnen inspirieren lassen kann, hat ihr dabei besonders gefallen.

**Die Fondant-Technik ist ein Trend aus Amerika**

Die bunten Kuchen gestalten die Teilnehmerinnen mit einem Fondant – einer Masse, die hauptsächlich aus Zucker besteht. Sie wird ausgerollt und auf den Kuchen gelegt. So entsteht eine glatte Oberfläche. Diese Technik ist ein Trend aus Amerika und in Deutschland noch relativ unbekannt, wie die Ladenbetreiberinnen Andrea und Delphine Hille erklären.



Sarah Juhres will mit ihrem Kuchen ihrer Nichte eine Freude machen – denn die liebt Unterwasserwelten.

Auch für die Kursteilnehmerinnen war diese Art der Kuchendekoration noch neu: „Da haben wir wirklich was fürs Leben gelernt“, sagen sie augenzwinkernd. Andrea und Delphine Hille haben die Inspiration für ihren Laden im Urlaub in Dublin entdeckt. „Delphine hat zu mir gesagt: Schau mal, der bunte Laden, da müssen wir rein“, erinnert sich Andrea Hille. Und nun steht ein mindestens ebenso bunter Laden in Aeschach.

**Die Kuchen haben die Teilnehmerinnen mitgebracht**

Zuckerperlen, Herzkonfetti, bunte Farbtuben – eine schier unendliche Auswahl an Dekor-Zubehör füllt hier die Regale. Und stapelt sich nun auch auf den Arbeitstischen, an denen die

Kursteilnehmerinnen konzentriert ihre Kuchen verschönern. Diese haben sie zu Hause vorgebacken.

„Wir sind keine Konditorei und dürfen hier daher nicht backen“, sagt Andrea Hille. Sie will sowieso vor allem dazu motivieren, zu Hause tolle Kuchen zu kreieren.

Und so schwer sei das auch nicht. „Das ist jetzt der erste Kurs den die Teilnehmerinnen hier machen, und ich finde ganz toll, was sie jetzt nach Hause mitnehmen können“, freut sich Hille. Den Teilnehmerinnen hat es Spaß gemacht – vorsichtig packen sie ihre süßen Kunstwerke in

Schachteln, um daheim gleich nochmal Freude machen zu können. Auf

„Danke, es hat Spaß gemacht.“

Diese Botschaft schreibt Kursteilnehmerin Mirian Krüger gleich in Zuckerbuchstaben auf ihren Kuchen.

„Danke, es hat Spaß gemacht.“

Weitere Impressionen sowie die gestalteten Kuchen können Sie sich in einer Bildergalerie anschauen unter [www.schwaebische-zeitung.de/region/lindau](http://www.schwaebische-zeitung.de/region/lindau)



Acht Leserinnen haben bei der LZ-Verlosung gewonnen. Delphine und Andrea Hille (links) zeigten ihnen, wie sie aus Kuchen zuckersüße Kunstwerke gestalten können.

FOTOS (2): NATALIE STEINMANN