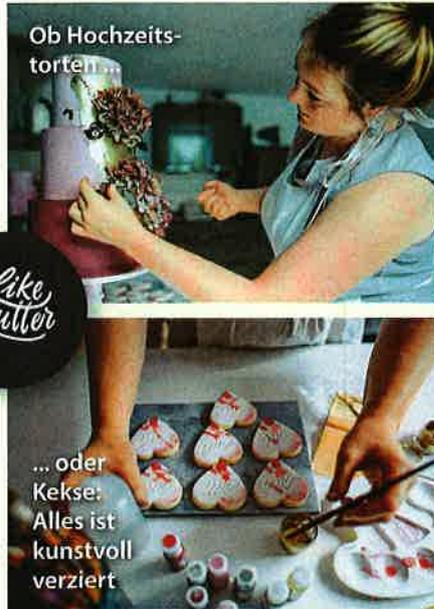


Kleine Kunstwerke zum Aufessen

Ist das noch Gebäck oder sind das schon Kunstwerke? Was die Tortenmanufaktur „Like Butter – Süßes zum Dahinschmelzen“ von Nina Neuhaus verlässt, erfreut mit Details, Farben und Kunstfertigkeit nicht nur die Geschmacksnerven, sondern auch das Auge. Die Ernährungswissenschaftlerin aus Münster, die sich mit der Manufaktur vor einem guten Vierteljahr nebenberuflich selbstständig gemacht hat, entwickelte in kurzer Zeit ihren Stil: Torten, Cupcakes, Cakepops und Pralines, die sie für Hochzeiten und ähnliche Veranstaltungen backt, muten wie mit herrlichen Farben und Materialien gestaltete Kunstwerke an. Alle sind mit viel Kreativität individuell auf Kunden und Anlass abgestimmt und bis ins kleinste Detail verziert. Besonders Kekse und die Techniken, sie mit Fondant oder Royal Icing abzurunden, haben es ihr angetan.



Nina Neuhaus hat Ernährungswissenschaften studiert



Fotos: Fotolia, www.backmomente.de, HAUSGERÄTE-/Miele, Gräfe und Unzer Verlag, Sonnenor (4)



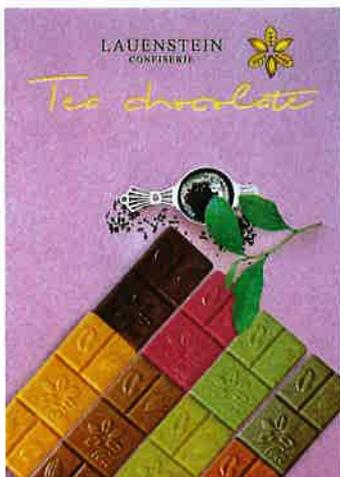
Royal Icing ist, vereinfacht gesagt, die moderne Form des Zuckergusses: Eine Spritzglasur mit Puderzucker, allerdings auf Basis von Eiweiß (nicht Wasser wie beim einfachen Zuckerguss), die sich einfärben lässt. Nach der Verarbeitung trocknet die Glasur. Wer im Umgang mit Tortendekoration geübt ist, erkennt, wie anspruchsvoll die Verzierungen sind. „Besonders wichtig ist die Konsistenz“, erklärt die 34-Jährige. Speziell bei der Eiweißglasur ist diese maßgeblich, damit nichts verläuft oder reißt. Eine Faustregel für die Konsistenz gibt es nicht, schließlich ist sie abhängig davon, ob ganze Flächen bedeckt oder nur dünne Linien gezogen werden sollen. „Mein Tipp ist, sich

fürs Zubereiten des Royal Icing viel Zeit zu lassen“ – kein schnelles Verzieren im letzten Moment also. Weitere Tipps gibt Nina Neuhaus in ihren Kursen. www.likebutter.de



Verschmelzung zweier Köstlichkeiten

Duftender Tee und Schokolade aus feinen Kakaobohnen: zwei edle Genussmittel, die auf den ersten Blick nicht viel miteinander gemeinsam haben – außer die jeweils leidenschaftlichen Anhänger.



Die Lauenstein Confiserie im oberfränkischen Ludwigsstadt verbindet die beiden Delikatessen, und das gleich in zehn Varianten: in den neuen Tea Chocolates aus Fairtrade-Schokolade und schonend verarbeiteten Tees, kombiniert mit natürlichen Zitrusölen und edlen Gewürzen. Z. B. Earl Grey mit weißer Schokolade oder Masala Chai mit Vollmilchschokolade, 60-Gramm-Tafel ab 3,95 €, www.lauensteiner.de

