

Kuchendekoration

# Mehr als eine Zuckerglasur



Kinderleicht: Einen Kuchen schön zu dekorieren ist einfacher als viele glauben.

**Eine Kuchendekoration ist mehr als nur eine Zuckerglasur. Konditorin Wencke Schmid gibt Tipps, wie Sie Ihrem Kuchen das gewisse Etwas geben.**

**Von Jasmin Back**

Das Auge isst mit – auch beim Kuchen. Doch wem bei den Worten Glasur und Zuckerperlen der Angstschweiss von der Stirn tropft, kann aufatmen: Kuchen Dekorieren ist einfacher als man denkt. Die Konditorin Wencke Schmid weiss, wie Sie Kuchen, Cupcakes und Torten mit einfachen Mitteln und Handgriffen optisch schön präsentieren können. Es gibt drei Varianten: Entweder bezieht sich die Dekoration auf den Inhalt des Kuchens, wenn sich beispielsweise Marzipan-Rüebli auf einer Rüebliorte befinden. Oder die Dekoration bezieht sich auf den Anlass, also wenn eine grosse 18 in der Torte steckt, um die Volljährigkeit zu feiern. Die letzte Variante ist die Kunterbunte: Sie muss keinen Bezug haben, sondern entspringt der Lust und Laune des Dekorateurs. «Die letzte ist vor allem für Kinder empfehlenswert», erzählt Wencke Schmid aus Erfahrung. Für kleine Kuchen oder Cupcakes eignet sich eine musterartige Glasur, zum Beispiel spiralförmig oder kariert. Sie würde auf einer grösseren

Fläche nicht zur Geltung kommen, daher empfiehlt sie für grosse Kuchen eher eine flächendeckende Glasur. Die Glasur für kleine Flächen wird mit einem Spritzbeutel aufgetragen. «Diesen formt man ganz einfach aus Backpapier. Anleitungen dazu gibt es im Internet. Beginnen Sie mit einer kleinen Öffnung, die Sie bei Bedarf vergrössern», rät Schmid. Wichtig bei der Glasurherstellung ist, den Puderzucker gut zu sieben, da er ansonsten klumpig wird. Der Guss kann auch eingefärbt werden, dafür sind nicht einmal Lebensmittelfarben notwendig. «Zimt, Orangen- oder Randensaft eignen sich sehr gut dafür», sagt sie. Auf die noch leicht flüssige Glasur folgen Zuckerperlen, -blumen oder was sonst gefällt. Für diese Dekorationen empfiehlt Schmid, sich vor Weihnachten einzudecken. «Dann ist die Auswahl am grössten.» Was sich hier auch lohnt: «Oft sind die Mischungen, wie zum Beispiel Sterne und Tannenbäume, als Kombination nicht sehr schön.» Ein Tipp: Kaufen Sie sie trotzdem und nehmen Sie sich Zeit, diese zu sortieren. «Geordnet wirken sie dann oft auf einmal schön», sagt Schmid.

Eine Alternative zum Zuckerguss ist der Marzipan. Aber Achtung, es soll sich hier um Modelliermarzipan handeln, da Rohmarzipan zu wenig Zucker enthält, um ausgerollt zu werden. «Den Modelliermarzipan können Sie dann entweder mit Puderzucker oder zwei Plastikfolien möglichst dünn auswallen», so Schmid. Um den Marzipan eng anliegend um den Kuchen zu wickeln, braucht es viel Erfahrung, daher empfiehlt Schmid das Faltenkonzept: «Legen Sie den Marzipan vorsichtig über den Kuchen, so dass ein vorhangähnliches Muster entsteht. Darauf sehen Blumen aus Zucker oder Marzipan sehr schön aus. Mit dem Marzipan können auch Figürchen und andere Dekorationen geformt werden. Wer seine Dekoration nicht aus Marzipan oder Zucker möchte, kann auf die Natur zurückgreifen: Früchte lassen den Kuchen auch zum Anbeissen aussehen. Eine ideale Kombination sind Himbeeren auf einer Schokoladentorte. Kuchendekoration muss jedoch nicht immer essbar sein. «Auch sehr schön wirken echte Blumen», so Schmid. Diese sollten aber am besten selber auf der Wiese gepflückt werden, denn diejenigen aus dem Laden sind oftmals gespritzt und gehören daher nicht auf eine Torte. Da die Sommer-, also Blumenzeit bereits zu Ende ist, hat Wencke Schmid einen idealen Herbststipp bereit: «Ge-

hen Sie in den Wald und sammeln Sie verschiedene Blätter – am besten diejenigen mit einer guten Struktur. Waschen Sie diese und lassen Sie sie gut trocknen. Dann können Sie die eine Seite mit flüssiger Schokolade bestreichen, diese trocknen lassen und dann vorsichtig abziehen.» Dies braucht ein wenig Geduld, aber Übung macht den Meister!

Im November bietet Wencke Schmid Spezialkurse für Kinder und Erwachsene zum Thema «Weihnächtliches Dekorieren» an. [www.wenckeschmid.ch](http://www.wenckeschmid.ch)



Konditorin Wencke Schmid.

**KONSUMIERT**

## Von der Aussenwelt abgeschnitten



**Marko Lehtinen, Geschäftsleiter**

Gestern Abend herrschte bei mir wieder mal Funkstille... Seit ich auf einem Hügel in Allschwil wohne, muss ich mich damit abfinden, von abends, wenn ich nach Hause komme, bis morgens, wenn ich zur Arbeit fahre, so gut wie nie erreichbar zu sein. Ich habe schlicht keinen Empfang. Egal, in welchem Zimmer ich es versuche, meine Leitung ist tot. Auch auf der Terrasse wird es nicht besser, in welche Himmelsrichtung ich das Handy auch strecke. Und wenn es ausnahmsweise mal für einen kurzen Moment klappt, befinde ich mich prompt auf dem französischen Netz – dies fast drei Kilometer von der französischen Grenze entfernt.

Im Wald in Finnland bin ich erreichbar, ebenso auf den Dünen auf Fuerte Ventura oder beim Skifahren in den Alpen – aber in meiner eigenen Wohnung mitten in einem dicht besiedelten Gebiet in Allschwil nicht? Heute wollte ich es mal wissen und rief meinen Anbieter an. Ich berichtete von meinem Funkloch und machte mich auf ein paar schwammige Aussagen gefasst. «Allschwil ist nun mal nahe an der Grenze, da kann man nichts machen» und so weiter. Zu meiner Freude war die Antwort aber erstaunlich klar: Die nächstgelegene Antenne, rund 400 Meter von meiner Wohnung entfernt, werde seit Sommer «auf 4G umgebaut», was in meinem Quartier gewisse Beeinträchtigungen zur Folge hätte. Und in wenigen Wochen werde alles wieder in Ordnung sein.

Was «auf 4G umbauen» auch immer heissen mag, ich habe irgendwie meine Zweifel, dass alles wirklich so einfach sein wird. Aber immerhin, es besteht Hoffnung...

[marko.lehtinen@baslerstab.ch](mailto:marko.lehtinen@baslerstab.ch)

**Kulturtipp**

**Kunst im Schloss**



Das Schloss Pratteln steht in den nächsten Wochen ganz im Zeichen der Kunst: In einer Ausstellung sind Werke des frenkendorfer Künstlers René Jäger. Der gelernte Handbuchbinder ist seit 35 Jahren künstlerisch tätig, sein Werk umfasst Malerei, Skulpturen und Fotografie ebenso wie Objekte wie etwa das «Jahresbuch 2010» aus dem Jahr 2012 (im Bild).

- **Ausstellung René Jäger**
- **Schloss Pratteln**
- **11. Oktober – 3. November**
- **[www.kulturpratteln.ch](http://www.kulturpratteln.ch)**

**Fr. 1000.– zahlt *dr. Möbellade* von Basel für Ihre alte Garnitur beim Kauf einer neuen Polstergruppe**

(Exklusive Abhol- und Nettopreis)

anatomisch sitzen, gut liegen, prima aufstehen



horst möbel



**TRACHTNER**  
**MÖBEL**

Parkplätze vor den Schaufenstern  
Spalenring 138, 4055 Basel  
061 305 95 85 [www.trachtner.ch](http://www.trachtner.ch)

Tram/Bus: 1, 6, 50 bis Brausebad od. 8, 33, 34 bis Schützenhaus  
Mo – Fr 08.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr, Sa 08.00 – 16.00 Uhr