Lisa Kochen & Backen

Das Trend-Magazin für Back-Feen & Naschkatzen

August/September/Oktober | 4,50 €

4 192330 504504 03

AUT 5,00 €
LUX 5,30 €
Italien 5,80 €
CH SFR 8,90

Sweet Dreams

Fruchtige Schätze zum Vernaschen

Herbstzauber

Traumhafte Kuchen, Torten & Desserts ✣ Vielseitig und lecker: Kürbis ✣ Sanft und saftig: Birnen ✣ Fruchtig und rot: Cranberrys & Preiselbeeren ✣ Knackig und süß: Äpfel ✣ Torten vom Weltmeister ✣ EXTRA: Tolle Ideen für HALLOWEEN

Cupcakes, Desserts & Torten
Zuckersüße Lektionen

Wie wird Biskuitteig besonders luftig, und was muss ich tun, damit das ausgefallene Dessert im Glas auch wirklich gelingt? Antworten auf diese und unzählige weitere Fragen rund um die Welt der süßen Genüsse beantwortet Spitzen-Pâtissière Beate Wöllstein (gr. Foto r.) in Kursen im **Desserthaus in München** (www.woellsteins-desserthaus.de). Das Team von **KD Torte in Hamburg** versteht sich bestens auf die kunstvolle Herstellung von Fondant-Festtagstorten wie etwa Topsy Turvy (schiefe Torten, s. links unten) und Marzipanfiguren, Cake Pops und vielem mehr. Neben Backkursen zu den verschiedensten Themen gibt es für Naschkatzen und Backfeen auch Backzubehör aller Art (kdtorten.de). In **Düsseldorf** können Süßschnäbel die professionelle Herstellung u. a. von Cake Pops und Cupcakes in der zauberhaften **Genusswerkstatt** erlernen. Tipp: Die Nachfrage ist groß, also schnell buchen! (www.genusswerkstatt-duesseldorf.de).
„Moin, Moin!" und ran an die Rührschüsseln heißt es ein- bis zweimal im Monat bei **Herrn Max in Hamburg.** Matthias und Julia Max bringen Teilnehmern Grundkenntnisse und Spezial-Tricks der Patisserie bei (www.herrmax.de).
Und wer schon immer mal sagen wollte: „Das hab ich vom Weltmeister gelernt", sollte sich bei **Bernd Siefert in Michelstadt/Odenwald** anmelden. Interessant: Beim Weltmeister der Konditoren treffen Profis auf Amateure (www.bernd-siefert.de).

Auf zum Backkurs!

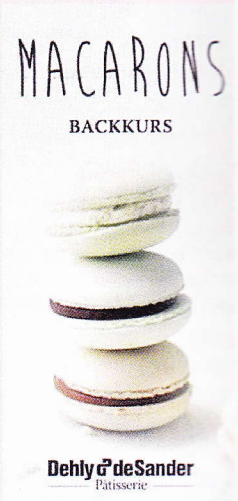
Immer mehr Profis lassen tief in ihre Rührschüssel blicken – und liefern raffinierte Tipps gleich mit

Brot, Brötchen & Kleingebäck
Mit Seele zum duftenden Laib

Lutz Geißler aus dem Erzgebirge lebt fürs – und seit Kurzem auch vom Brotbacken. Er bloggt darüber (www.ploetzblog.de), schreibt Bücher und teilt sein reiches Wissen gerne. Sowohl Einsteiger als auch erfahrene Bäcker sind bei dem gelernten Geologen an der richtigen Adresse. Seit über 20 Jahren entstehen im alten Steinbackofen der **Kernmühle bei Fürth** aus rohem Teig duftende Brotlaibe. Bei einem Kurs erlernen Interessierte, wie sie ihr eigenes Sauerteig- und Hefeteigbrot zu Hause gebacken bekommen (www.kernmuehle.de).

Mademoiselle Macaron

Die französische Leckerei ist in aller Munde, doch die Zubereitung von Baiser und Buttercreme-Füllung will gelernt sein. Echte Profis auf dem Gebiet sind die Backfeen aus der **Pâtisserie Dehly & deSander,** die ihr Wissen gern in Kursen weitergeben. In Bonn (Thomas-Mann-Str. 41) und in Köln (Alteburger Str. 39). Termine: www.facebook.com/diepatisserie. In Berlin heißt es in der **Makrönchen Manufaktur** in Schöneberg „Learning by doing" (www.makroenchen-manufaktur.de).



Fotos: Dehly&deSander, Fotolia, Lutz Geißler/ploetzblog.de, kdtorten.de, Beate Wöllstein/Wöllsteins Desserthaus

Fotos: Fotolia (2)