



K Bezaubernde Kuchen am Stiel

Sie sind klein, liebevoll dekoriert und schmecken unglaublich lecker: Cake Pops, auch „Kuchen am Stiel“ genannt, sind der neueste Trend aus Amerika. In ihren Backkursen zeigt Silvia Fischer aus Walding, wie man die Kuchenkreationen selber herstellen kann.

Ich kann mir ein Leben ohne Cake Pops nicht mehr vorstellen“, erzählt die 31-jährige Silvia Fischer, zweifache Mutter und Oberösterreichs erste Cake Pop-Bäckerin. Für ihre eigene Hochzeit war sie auf der Suche nach etwas Besonderem und entdeckte so die aus den USA stammenden Minikuchen am Stiel. Schließlich entstand die Idee, sich mit „Silvie’s Cake Pops“ selbständig zu machen. Das war im April des vergangenen Jahres. Heute ist Fischer, die keine klassische Konditorlehre absolviert hat, eine erfolgreiche Geschäftsfrau, die sich

jetzt sogar über die Schulter schauen lässt: In dreieinhalbstündigen Workshops verrät sie Tipps und Tricks rund um die süßen Cake Pops.

Cake Pops selbstgemacht

Bunte Streusel, süße Herzen, verschiedenfarbige Glasuren ... wer einen Cake Pop Designer Workshop bei Silvia Fischer besucht, darf sich freuen: Mit viel Liebe werden die Minikuchen hergestellt, verziert, bewundert und am Schluss dürfen die trendigen Cake Pops – inklusive Rezept vom Profi – hübsch verpackt mit

nach Hause genommen werden. Dabei müssen die kleinen Kunstwerke nicht sofort verzehrt werden: Insgesamt eineinhalb bis zwei Wochen sind Cake Pops, sofern im Kühlschrank gelagert, haltbar. „In meinen Kursen lernt man, wie man den Kuchenteig richtig zubereitet, wie der Kuchen auf dem Stiel hält und was man sonst noch alles beachten muss, wenn man Cake Pops selbst herstellen möchte“, so die Bäckerin.

Workshop beim Profi

Cake Pop-Backkurse gibt Silvia Fischer



Beim Kauf der Zutaten sollte man auf hochwertige Produkte achten



Bunte Streusel machen Cake Pops erst so richtig hübsch ...



Gelb, rosa, weiß: Glasuren gibt es in allen Farben

seit Jänner diesen Jahres: Da der erste Workshop schnell ausgebucht war und auf sehr viel positive Resonanz stieß, plant die Profi-Bäckerin, ihre Kurse ab sofort zweimal pro Monat anzubieten. Ein Workshop kostet 75 Euro, maximal 12 Interessierte können pro Termin teilnehmen. Verköstigt werden die künftigen Cake Pop-Designer während des Kurses mit einem Glas Sekt, alkoholfreien Getränken und kleinen Snacks – immerhin bekommt man vom vielen Kosten zwischendurch einen unglaublichen Guster auf etwas Saures ...

Kuchenvariationen und Bio-Zutaten

Die Rezepte für ihre Cake Pops stellt Silvia Fischer aus ihrem privaten Familienkochbuch zusammen: Neben den beliebten Sorten Vanille und Schokolade bietet die Cake Pop Bäckerin unter anderem die Kuchenvariationen

Nuss-Nougat, Kokos-Ananas, Tiramisu, B'soffener Kapuziner und bald sogar Apfel-Karotte an. Beim Kauf der Zutaten achtet Fischer stets auf hochwertige Produkte: „Ich verwende ausschließlich Eier und Butter aus biologischer Landwirtschaft. Das frisch gemahlene Weizenmehl stammt aus der nahe gelegenen Leidinger Mühle in Feldkirchen an der Donau.“

Liebe zum Detail

Ob klassisch rund, in Form von Braut und Bräutigam für die eigene Hochzeit, zum Kindergeburtstag, in Form von Häschen und Küken zu Ostern oder als Geschenk zur Sponson: Wer nicht selbst backen möchte, kann die Cake Pops auch direkt bei Silvia Fischer bestellen. Auf Anfrage erstellt sie diese in allen erdenklichen Formen und Farben und nimmt gerne auch Großbestellungen für Firmen

auf. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig und dabei hört man immer wieder: „Die sind doch viel zu schade zum Essen ...“ Das mag schon stimmen – aber dann würde man ein absolutes Geschmackserlebnis verpassen. Denn die Cake Pops geben nicht nur optisch etwas her, auch kulinarisch verdienen die kleinen Küchlein am Stiel die Bestnote „sehr gut“. Weitere Infos unter www.silvies-cake-pops.at.

Tina Ornezeder



Silvia Fischer:
Oberösterreichs erste Cake Pop Bäckerin



DIE OBERÖSTERREICHERIN verlost einen Kursplatz für den „Cake Pop Designer Workshop“ am Samstag, 23. März 2013 im Haus der Frau in Linz. Das Gewinnspiel und weitere Informationen zum Workshop finden Sie auf unserer Homepage www.dieoberösterreicherin.at. Teilnahmeschluss ist Dienstag, 12. März 2013.