

SÜSSE KÜCHENGEHEIMNISSE: Die Bayreuther Studentin Ina Medick modernisiert gerne klassische Backrezepte. Warum sie dabei auf Zucker und Fett nicht verzichten mag, verrät sie hier.

Süßes zum ersten Advent: Cupcakes mit Dominostein als Krönung.



Backen ist ihre Leidenschaft

Ina Medick verrät süße Feinschmecker-Geheimnisse – Tipps für Anfänger – Der ultimativen Männertorte auf der Spur

BAYREUTH
Von Norbert Heimbeck

Am Sonntag ist der erste Advent. Zeit für Kerzenschein, Punsch und selbst gebackenen Kuchen. Ina Medick heizt nicht nur in der Adventszeit ihren Ofen an, sondern bäckt das ganze Jahr über – sehr zur Freude ihrer Freunde und Bekannten.

„Das Backen ist meine Leidenschaft. Schon von klein auf habe ich immer bei Mama und Oma zugeschaut und auf diese Weise viel über das Backen gelernt“, sagt die 26-Jährige. Sie hat dabei so viel gelernt, dass sie mittlerweile daran geht, die klassischen Rezepte abzuwandeln und zu modernisieren. Wie gut ihr das gelingt, kann man auf ihrem Blog www.backina.de nachlesen.

ESSEN UND TRINKEN

Ina Medick ist eine zierliche Frau. Aber sie steckt voller Energie. Sie arbeitet in einer Bayreuther Werbeagentur und absolviert parallel ein Masterstudium im Fach Internationale Wirtschaft. Trotzdem findet sie auch die Zeit, in der Küche zu experimentieren, die dabei entstehenden Backwerke zu fotografieren und auf ihrem Blog vorzustellen. Normalerweise stellte sie zweimal pro Woche neue Rezepte ins Netz: „Das macht Spaß und ist ein bisschen ein Ausgleich zum Alltag“. Was sie am Bäcker-Hobby besonders fasziniert: „Ich mag die Verbindung von mathematischer Präzision und Kreativität. Beim Kochen kommt es ja nicht so genau darauf an. Aber beim Backen ist es wichtig, dass man das Mischungsverhältnis der Zutaten zueinander beachtet.“ Ihr Hobby hat für die 26-Jährige auch viel mit ihrem Beruf zu tun: „Ich arbeite als Projektleiterin im Marketing. Da kann ich kreativ sein, habe aber auch viel mit technischen Dingen zu tun.“

Klar, manchmal klappt eines ihrer Experimente nicht so, wie sie sich das vorstellt: „Einmal habe ich vegane Muffins versucht. Die sind einfach nicht aufgegangen, sondern flach geblieben.“ Bei anderen Experimenten gab es

jedoch viel Beifall: „Ich entwerfe auch sehr gerne Motivtorten. Da kommt es ja auf die künstlerische Komponente an. einmal habe ich für einen Bekannten, der Barbecue-Fan ist, eine Grilltorte gebacken. Die war fast zu schade zum Essen.“ Auch größere Aufträge im Freundeskreis nimmt „Backina“ an: Für eine Trauung hat sie auch schon eine zweistöckige Hochzeitstorte gebacken. Auch in der Autowerkstatt schätzen die Mitarbeiter die Backkünste ihrer Kundin. Natürlich dürfen auch Agenturkunden gelegentlich kosten. Ein Re-

zept, das sich als Renner auf Inas Blog entpuppt hat, ist ganz und gar ungewöhnlich: „Für meinen Freund habe ich zum Geburtstag eine Mett-Torte gemacht.“ Die besteht aus Hackepeter, Zwiebeln, Gurken, Käse und Ei – sozusagen ein „Mett-Igel 2.0“. So könnte die ultimative Männertorte aussehen.

Anfängern rät Ina Medick: „Beginnt mit einem einfachen Rührkuchen oder mit Muffins. Und zunächst sollte man keine Experimente machen.“ Das sei ein häufiger Anfängerfehler: ohne Erfahrung das Rezept abzuwandeln. Wie

schafft sie es, bei all den leckeren Kuchen und Torten schlank zu bleiben? „Das Wenigste esse ich selbst. Das meiste bekommen Freunde und Bekannte.“ Aber sie rät allen Hobbybäckern: „Habt keine Angst vor Zucker und Fett.“ Fettreduziertes Backen sei „schön und gut, aber man kann nicht alles ersetzen.“

Wenn sie junge Leute beobachtet, stellt Ina Medick zwei Extreme fest: „Entweder essen sie nur noch vegan, oder es ist ihnen egal, was sie auf dem Teller haben. Es gibt nur noch wenige, die bodenständig kochen können.“

DOMINOSTEIN-CUPCAKES

Das braucht man für den Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 50 g Honig, 1/2 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote, 100 g Mehl, 1 TL Backpulver, 75 g Kakao, 1 TL Zimt, 2 TL Lebkuchen-Gewürz, 2 Eier, 180 ml Milch, zirka 150 g Johannisbeer-Gelee oder Aprikosen-Marmelade

Für das Topping: 500 ml Milch, 1 Pck. Vanille-Puddingpulver, 1 EL Zucker, 200 g Marzipan, 125 g weiche Butter, 125 g Frischkäse, 1 - 2 EL Amaretto, 2 EL Sahnesteif

So wird's gemacht: Für den Lebkuchenteig die Butter mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und dem Honig locker verrühren. Das Mehl mit Backpulver, Kakao, dem Zimt, dem Lebkuchengewürz und einem viertel Teelöffel Salz mischen. Die Eier unter die Butter-Zucker-Mischung rühren und zuletzt die Milch im Wechsel mit der Mehl-Mischung kurz unterrühren. Alles nur kurz mischen. Diesen Teig auf zwölf Muffin-Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober-Unterhitze) zirka 20 - 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Muffins leicht abkühlen lassen und mit einer Tülle für den Spritzbeutel in die Mitte jedes Stückes ein Loch bohren. Dieses Loch wird nun mit Marmelade oder Gelee gefüllt. Die Muffins gut abkühlen lassen. Für das Topping derweil einen Pudding aus der Milch, dem Vanillepuddingpulver und einem EL Zucker nach Packungsanweisung kochen. Diesen bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter und der Frischkäse sollten beide Zimmertemperatur haben, damit die Buttercreme nachher nicht gerinnt. Nun wird die weiche Butter weißcremig gerührt. Den Frischkäse sowie das Marzipan dazugeben und weiterrühren, bis alles sehr cremig ist und sich das Marzipan aufgelöst hat. Nun den Pudding esslöffelweise im Wechsel mit dem Amaretto und dem Sahnesteif unterrühren, bis eine weiche Creme entsteht. Diese muss vor dem Aufspritzen noch etwa eine halbe Stunde kühl stehen. Die Creme auf die Muffins verteilen und jeweils mit einem halben Dominostein dekorieren. Bis zum Servieren kühl stellen und zum Adventskaffee genießen! red



Muffins, Kuchen und Torten sind Ina Medicks Leidenschaft. Schon von Kindesbeinen an hat sie zugeschaut und gelernt, wenn Mama und Oma am Herd standen.

Fotos: Elisabeth von Pölnitz-Eisfeld