

Rezension

GRUBER Renate: 130 Gramm Liebe. Cupcakes, die glücklich machen. Brandstätter Verlag, Wien 2013

Simone KEMPINGER

Ein Backbuch der „neuen“ Generation. Auch wenn der Titel im ersten Moment nicht sogleich auf ein Koch- bzw. Backbuch schließen lässt, lässt jedoch die entzückende Aufmachung des Werks keine Zweifel aufkommen. Autorin Renate Gruber hängte 2010 ihren Beruf als Grafikdesignerin an den Nagel und wurde zu Österreichs erfolgreichster Cupcake-Bäckerin mit mittlerweile zwei Shops in Wien. Eine gute Entscheidung! Denn mit diesem Buch ist ihr ein echter und längst überfälliger Clou auf dem überladenen Backbüchermarkt gelungen. Die Handschrift der ehemaligen Grafikdesignerin kommt in der liebevollen Gestaltung des Buches zur Geltung. Dies zeigt sich unter anderem in der hochwertigen Aufmachung des Werks, dessen Einband in passendem „zuckerrosa“ gehaltenen ist. Die darin vorgestellten Rezepte, ausschließlich Originalrezepte aus den Shops, sind sehr ansehnlich und mit reichlich geschmackvollen Fotos illustriert. Die dargestellten, ausgesprochen nett und kreativ dekorierten Bäckereien machen richtig Lust aufs Ausprobieren und Nachbacken.

Dieses etwas andere Cupcake-Backbuch enthält nicht NUR amerikanische Toppings mit "niederschlagender" Buttercreme, sondern setzt auf Mascarino- oder Italienische Meringue als Basis für die Cremen. Die Rezepte wurden mit viel Liebe, sowohl für erfahrene BäckerInnen als auch „Backdummies“ verständlich gestaltet. Jedes Rezept enthält zuerst eine „normale“ Anleitung, darunter finden ungeübte Bäckerinnen eine sehr detaillierte, fast schon bildhafte Beschreibung der Abläufe. Auf diese Weise kann kaum eine Rezeptur misslingen, wobei sich die Autorin mit einem Augenzwinkern so manche kecke Bemerkung nicht verkneifen konnte. Sponge- (Kuchen) und Toppingrezepte (Creme) sind jeweils getrennt beschrieben und auch so im Register zu finden. Daraus ergeben sich unzählige Varianten, die je nach Lust und Laune kombiniert werden können. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Das Buch enthält aber nicht nur Rezepte für süße Cupcakes, es sind auch einige pikante Variationen wie Spinat-Feta- oder Couscoussponge als Basis mit verschiedenartigen herzhaften Toppings wie Frischkäse-Lachs- oder Minze-Balsamico beschrieben. Vegetarier werden mit reichlich veganen Sponges und Toppings beglückt. Ergänzt werden die Cupcakes mit Rezepten für Spezialitäten wie Frozen Cupcakes, britische Scones, Mürbteigkekse, usw.

Die Rezepte, besonders jene der Toppings, sind teils etwas aufwendig und knifflig. Dafür ist alles hausgemacht, denn auf fertige bzw. zugekaufte Alternativen wird in den Rezepten wei-

testgehend verzichtet. Dies setzt jedoch häufig eine längerfristige Planung voraus, denn einige der selbstgemachten Zutaten für die Toppings müssen bereits am Vortag zubereitet werden. Zwischen den Rezepten sind immer wieder wichtige Ratschläge und Anleitungen wie beispielsweise für richtiges Aufdressieren der Toppings, die „Schneeballtechnik“ für eine tolle, schneegleiche Kokosflockenummantelung der Cupcakes, essbare Dekorationen und allerhand kleiner Tipps eingestreut. Weiters findet man bei jedem Rezept Glossarangaben für die jeweils benötigten Tools wie Dressiersack oder Tülle. Ergänzt werden die Anweisungen mit detaillierten Zeitangaben, welche über den Zeitaufwand für die Vorarbeiten und die eigentliche Zubereitung informieren. Abgerundet wird das Werk mit einer nach Sponges, Toppings, Verzierungen und Spezialitäten anschaulich gegliederten Inhaltsübersicht am Beginn, sowie einem alphabetischen Register und ausführlichem Glossar am Ende.

Dies ist ein unverzichtbares Werk für ALLE, die von den süßen Kleinigkeiten nicht genug bekommen können, ein Bilderbuch für jene die sich gern „bebacken“ lassen und ein unendlicher Fundus an kreativen Rezepten und Ideen für alle, die ihre Lieben mit leckeren Köstlichkeiten verwöhnen.