

Die Virtuosin in der Backstube

Christina Krug zaubert süße Versuchungen. In St. Gabriel hat sie einen perfekten Platz für ihre Backstube gefunden.

Fotos: Marie Bleyer, Karl Blümel, Petra Fiedler, WienerZucker



Mousse au Chocolat, Zitronentörtchen, Mohn-Weichsel-Kuchen ...“ Wenn Christina Krug von ihren süßen Spezialitäten spricht, leuchten ihre Augen und ihren Kunden läuft das Wasser im Mund zusammen. Die lebhafte Zuckerbäckerin gehört inzwischen zu den Besten ihres Metiers. Ihre außergewöhnlichen Hochzeitstorten sind in Wien und Umgebung schon legendär. Ein toller Erfolg für die Quereinsteigerin. „Eigentlich habe ich ja Klavier studiert und im Kulturmanagement gearbeitet“, erzählt sie. Aber das Kuchenbacken war schon immer ihr Hobby, und je mehr sie sich damit beschäftigte, desto größer wurde der Wunsch, es zum Beruf zu machen. Sie schnuppert bei verschiedenen Konditoren, besucht Kurse und experimentiert mit Teigen und Zutaten. Schließlich tritt sie zur Meisterprüfung an und besteht sie mit Bravour. Der Weg zum eigenen Unternehmen ist frei. Die Jungkonditorin mietet sich mit ihrer Backstube in St. Gabriel ein und beginnt mit der Produktion. „Es ist allerdings ein großer Unterschied, ob man privat bäckt oder an einem Wochenende drei Hochzeiten beliefern muss. Da geht es darum, schnell und strukturiert zu arbeiten. Für eine dreibis fünfstöckige Hochzeitstorte brauche ich schon drei Tage. Da muss jeder Griff sitzen“, erklärt sie. Am ersten Tag wird gebacken, am zweiten streicht sie alles ein und überzieht die Torte mit Fondant, am dritten Tag dekoriert sie ihr Werk. Der Fondant hält alles schön saftig.

Torten à la carte

Die Brautpaare können aus einer breiten Angebotspalette wählen. Die Torten haben klingende Namen wie „Bastien & Bastienne“ oder „Violeta Valery“, inspiriert von Mozart bis Verdi. Doch die Schnabulerie bietet weitaus mehr. „Die Hochzeit ist so ein besonderer Tag, da sollte alles zusammenpassen, vom Kleid über die Blumen bis zur Tischdekoration und natürlich der Hochzeitstorte. Ich berate die Paare deshalb gerne persönlich, und wir stellen die Torte individuell zusammen.“ Ein Service, der gut ankommt: Jede Hochzeit bringt wieder neue KundInnen. Von April bis September herrscht Hochbetrieb in der Backstube. Das siebenköpfige Team der Schnabulerie zaubert eigene Kreationen, eine schöner als die andere. Die Krönung war eine 1,70 Meter hohe Torte aus 600 Eiern, mit Blattgold überzogen und mit 500 Zuckerblumen dekoriert. Geheiratet hat die Tochter eines indischen Milliardärs.





Homemade Cupcakes

Zutaten für 12 Stück 50 Minuten

Cupcake-Boden

- 150 g Butter
- 4 Eidotter
- 4 Eiweiß
- 100 g Feinkristallzucker
- 40 g Puderzucker
- 200 g Mohn
- 100 g Nüsse
- eine Prise Zimt
- Saft und Schale einer halben Zitrone
- Mark einer Vanilleschote
- etwas Rum

Topping

- 500 g schnittfester Mascarpone
- 200 g Topfen
- 100 g Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote
- Zuckerröschen und Blätter oder ein Klecks Marmelade und Schokosplitter

1 Für den Cupcake-Boden Eiweiß mit Feinkristallzucker steif schlagen. Butter mit Vanillezucker und Puderzucker schaumig rühren, nach und nach die Dotter dazu geben. Zitronensaft und Schale sowie einen Schuss Rum dazurühren. Mohn, Nüsse und eine Prise Zimt unter die Buttermasse ziehen, anschließend Schnee unterheben. **2** Mit dem Dressiersack den Teig zu 2/3 in die Förmchen füllen. Im Backrohr bei 160 °C ca. 20 Min. backen. **3** Für das Topping alle Zutaten mit dem Mixer kurz zusammenrühren, in einen Dressiersack mit großer Tülle (z.B. Größe 15 oder 16) füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. **4** Mit Zuckerröschen oder anderem Dekor verzieren.



Der Hingucker
auf jeder Party!

Die besten Macarons

Zutaten für 30 Stück 1 Stunde

- 200 g weißes Mandelmehl
- 200 g Wiener Puderzucker
- 160 g Eiweiß (von 4 mittelgroßen Eiern)
- 200 g Kristallzucker
- 1/16 Wasser
- 500 g fein gehackte, weiße Schokolade
- 250 g Schlagobers
- Mark einer Vanilleschote, Gel-Farbe nach Bedarf

1 Mandelmehl und Puderzucker sieben und mit 80 g Eiweiß zu einer Paste mischen. 70 g Kristallzucker mit 80 g Eiweiß aufschlagen. Gel-Farbe je nach Intensität einmischen. Inzwischen 130 g Kristallzucker mit Wasser auf 118 °C kochen und vorsichtig zur Schneemasse gießen. Anschließend bei hoher Geschwindigkeit kalt schlagen. Die Schneemasse vorsichtig unter die Mandelpaste heben. **2** In einen Dressiersack (Rundtülle Gr. 6 oder 8) füllen und auf Backbleche dressieren. **3** Die Macarons ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur trocknen lassen, bis die Oberfläche griffest ist. Bei 160 °C Heißluft ca. 10 Min. backen. **4** Für die Füllung Schlagobers mit dem Mark einer Vanilleschote aufkochen und über die Schokolade gießen. 12 Std. an einem kalten Ort ruhen und fest werden lassen. Mit einem Dressiersack auf die ausgekühlten Macarons dressieren.

TIPP!

Alle Hochzeitstorten und köstliche Patisserie können Sie in der Schnabulerie in der Herzogsgasse 6 in Mödling verkosten! Infos unter www.schnabulerie.com

