

# Käsekuchen mal anders

Cupcakes gibt es mittlerweile fast überall. Selbst gemacht schmecken die Törtchen aber am besten.

VON MARLENE FOLLER

Der Sommer kommt – und damit die Zeit für Pfirsich-Limetten-Cupcakes. Die kleinen Kuchen mit Frischkäsecreme gibt es mittlerweile bei fast jedem Bäcker. Sie lassen sich aber auch schnell selbst zubereiten und an heißen Tagen auf der Terrasse genießen.



## So geht's

Zuerst den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Nun wird der Teig vorbereitet. Dafür Butter und Zucker mit dem Handmixer cremig rühren. Das geht natürlich auch mit einem Löffel, erfordert dann aber Muskelseinsatz. Wenn Butter und Zucker gut vermischt sind, werden die Eier untergerührt.

Jetzt wird die Schale der Limette abgerieben. Zusammen mit Mehl, Backpulver, Salz, Joghurt und Limettensaft vorsichtig unter die Zucker-Butter-Ei-Creme rühren. Nun die klein gewürfelten Pfirsichstückchen mit dem Kochlöffel unterheben. Anschließend wird der Teig in das mit Papierförmchen ausgelegte Muffinblech gefüllt und für etwa 25 Minuten gebacken. Danach

die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Während der Backzeit lässt sich die Frischkäsecreme – oder wie die Amerikaner sagen: Cream-Cheese-Frosting – vorbereiten. Dafür werden alle Zutaten zwei Minuten lang mit einem Handmixer verrührt. Anschließend muss man nur noch das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.

Wer keinen Spritzbeutel zur Hand hat, kann die Creme auch in einen Gefrierbeutel füllen, unten ein kleines Loch hineinschneiden und die Frischkäsecreme damit auf den Muffins verteilen. Zum Schluss werden noch ein Minzblatt und ein paar Limettenscheiben auf den Cupcakes verteilt.

## Das wird gebraucht

### Für 12-Pfirsich-Limetten-Cupcakes:

ein Muffinblech, ausgelegt mit Papierförmchen  
3 Pfirsiche, gehäutet und klein gewürfelt  
100 g Naturjoghurt  
1 1/2 TL Backpulver  
eine Prise Salz  
100 g Zucker  
190 g Mehl  
60 g Butter  
2 Eier

Saft und fein abgeriebene Schale einer Limette

### Für die Frischkäsecreme:

200 g Frischkäse  
500 g Staubzucker  
80 g weiche Butter



MANUFAKTUR  
MAIKE  
BRÜLLS

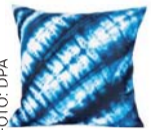


## Das Kissen ist im Eimer

► Batik – das klingt nach knallbunten Farben, Hippies und freier Liebe. Shibori dagegen weckt vor allem Assoziationen in Blau. Dabei benennen beide Begriffe Färbetechniken, bei denen auf Stoffen ähnliche Farbverläufe und Muster entstehen. Trotzdem sind die runden Batik-Kreise mittlerweile eher von gestern – die meist indigoblauen Shibori hingegen liegen voll im Trend. Die Shibori-Technik stammt aus Japan, wo sie vermutlich schon

seit mehr als 1000 Jahren praktiziert wird. „Shibori“ bedeutet wringen oder drehen. Der Name deutet bereits darauf hin, wie die Farbverläufe

zustande kommen: Die Stoffe werden mit Bändern abgeschnürt, gefaltet oder geknotet und dann in Farbe getunkt. Shibori ist einfach und deswegen auch für Einsteiger geeignet. Benötigt werden ein Stoff, ein Indigo-Färbe-Set, zwei große Eimer, Handschuhe, Schnüre und eine wasserfeste Unterlage. Ist diese ausgelegt, geht es ans Falten und Wringen. Für gerade Linien faltet man den Stoff wie eine Ziehharmonika und schnürt ihn an beiden Enden und in der Mitte fest. Für runde Muster nimmt man einen Zipfel und bindet die Schnur mehrfach herum. Nun die Farbe in einem der Eimer anrühren. In den anderen Eimer Leitungswasser füllen. Das vorbereitete Stück Stoff dann in das Wasser tunken, anschließend aber gut auswringen. Nun wandert es für fünf Minuten in die Indigo-Farbe. Den Stoff kneten und herausholen. Einige Minuten trocknen lassen und den Vorgang so oft wiederholen, bis die gewünschte Farbtintensität erreicht ist. Nun noch eine Nacht trocknen lassen. Dann werden die Schnüre durchgeschnitten und der Stoff auseinandergefaltet.



Shibori erinnert an Batik, macht aber einfach nur blau.

FOTO: DPA

## LIEBLINGSSTÜCKE

### Eigene Farben im Garten anpflanzen

Rotkohl und Rote Beete sind nicht nur gesund. Sie färben. Die Initiative „sevengardens“ des Vereins Atavus nutzt die

Eigenschaften von Pflanzen seit einigen Jahren für Kunstprojekte und fördert das Anlegen

sogenannter Färbegärten. Diese gab es bereits vor vielen Jahrhunderten. Unter anderem wurden mit den dort angepflanzten Erzeugnissen Farben für in Klöstern angefertigte Bibelschriften gewonnen. Wer es ausprobieren möchte, könnte im eigenen Garten einfach mal mit Rotkohl beginnen. Um das Gemüse für die Farbgewinnung zu nutzen, wird es geraspelt und anschließend gemörsert und durch ein Tuch zu Saft verpresst.



## „Im Café kann man sich austoben“

Sie schreiben auf Ihrem Blog, dass Sie am liebsten ein Café in einem Leuchtturm eröffnen würden: Gäbe es da dann nur Cupcakes?

Es gäbe nicht nur Cupcakes, aber davon ganz schön viele. Manche dann auch gerne in Klein, da kann man dann mehrere auf einmal essen. Außerdem gäbe es Brownies, Zimtschnecken und Cookies. Und auf jeden Fall Gugelhupf. Und Cheesecakes, Pies und Tartes. Es gibt so viele wunderbare Dinge, die man backen kann – und in einem Café kann man sich so richtig schön austoben.

Der Name ihres Blogs – „Fräulein Cupcake“ – verrät bereits Ihre Vorliebe. Wieso mögen Sie lieber Cupcakes anstelle von

klassischen Torten und Kuchen? Ich esse Kuchen und Torten ebenfalls sehr gern. Das Besondere an Cupcakes ist für mich aber, dass jeder Cupcake für sich ein Törtchen ist. Man kann sie ganz toll und aufwendig dekorieren und sie im Mini-Format herstellen. Fast jedes Kuchenrezept lässt sich auch als Cupcake zubereiten. Dann gibt es kein lästiges Aufschneiden der Torte, das manchmal in einem ganz schönen Gemetzel endet.

Ihr Rezeptindex ist sehr lang. Wer isst die ganzen Cupcakes, Kuchen und Torten?

Einen Großteil nutze ich als Mitbringsel bei Einladungen oder als Geburtstagskuchen, einen anderen Teil bekommen



Marlene Foller (36) zeigt auf ihrem Blog 39 süße und herzliche Rezepte.

meine Arbeitskollegen und meine Familie.

Was ist beim Cupcake wichtiger: der Teig oder das Topping? Kuchen und Topping müssen sich ergänzen und eine Einheit bilden. Wenn das Topping sehr süß ist, gibt es einen Kuchen darunter, der nur wenig Zucker enthält. Auch die Konsistenz von Kuchen und das Topping spielen eine Rolle. Ich versuche immer, beides möglichst gut aufeinander abzustimmen.

Interview: Hannah Scheiwe



## Backbuch statt Yogamatte

Backen ist ihr Yoga, sagt Marlene Foller über sich selbst. Statt Yogamatten liegen deshalb überall in ihrer Wohnung Backbücher – egal, ob auf dem Couchtisch, dem Nachtschrank oder dem Esstisch. Foller liebt es, sie durchzublätern. Seit 2012 teilt sie ihre Leidenschaft für Süßes auf ihrem Blog frauleincupcake.at. Dort gibt es aber nicht nur Rezepte für Muffins und Cremetörtchen. Auch

Kuchen, Pizza Margherita und Eis macht die studierte Psychologin am liebsten selbst. Außerdem lernt Foller gern fremde Kulturen kennen. In anderen Ländern lässt sie sich für neue Rezepte inspirieren. Wenn sie dann für zu Hause Lebensmittel kauft, sollten diese aus biologischem Anbau sein. Deshalb schlendert die Cupcake-Liebhaberin oft über den Wochenmarkt.