



DIE WELTMEISTERIN

Als vierte Generation einer Konditorenfamilie liegt ihr Backen einfach in den Genen. Jetzt gibt Konditorweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber ihre Erfahrungen in Kursen weiter.

Text: Rainer Meier Fotos: Ulrike Frömel und Enno Kapitza



Andrea Schirmaier-Huber hat ihr Konditorhandwerk von der Pike auf gelernt. Auch heute noch ist ihr der Beruf eine Herzensangelegenheit.

» **OB PRALINEN, KEKSE ODER EISKONFEKT:** Die Kreationen von Andrea Schirmaier-Huber sind kleine, abstrakte Kunstwerke – und eigentlich viel zu schade zum Essen. Das Geheimnis ihrer Rezepte – und damit auch ihres beruflichen Erfolges – ist die Verbindung von Können in höchster Vollendung und einer schier grenzenlosen Kreativität. Das Handwerk lernte sie schon als kleines Mädchen in der Backstube ihrer Eltern kennen, später folgte eine Ausbildung im berühmten Münchner Café Luitpold. „Dabei beherzigte ich stets eine Weisheit meines Großvaters: ‚Du musst mit den Augen stehen gehen‘. Alles, was ich an neuen Techniken sah, ahmte ich daheim nach“, erklärt die Miele Tafelkünstlerin

ohne Scheu. Beim Backen ist absolute Präzision und Akribie nötig – viel mehr noch als beim Kochen –, damit die Kuchen und Torten, Pralinen und Kekse gelingen. Mengenangaben, Temperaturen und Zeiten müssen exakt eingehalten werden. Wenn zu diesen handwerklichen Grundlagen noch Fantasie und Sensibilität kommen, kann Großes entstehen. Offensichtlich besitzt Schirmaier-Huber genau diese Fähigkeiten, denn nachdem sie die Backstubenleitung im Betrieb ihrer Eltern übernommen hatte, ging es Schlag auf Schlag: Kammerstieg in München, Landessiegerin in Bayreuth und Bundessiegerin bei der Deutschen Meisterschaft der Konditoren in Wolfenbüttel. Damit hatte sie sich für die Berufsweltmeisterschaft 1999 in



1



2



3



4

Das Herz und der Bauch der „bake and cook academy“ ist die mit Miele Küchen-Einbaugeräten ausgestattete Backstube (1). „We love baking!“ – stimmt! (2). Eine ruhige Hand ist eine wichtige Voraussetzung für den Beruf der Konditorin – sowie präzises und sauberes Arbeiten (3). Mit der „bake and cook academy“ hat sich Andrea Schirmaier-Huber einen Traum erfüllt (4).



5



6

Frisches Obst ist ein wichtiges Element in Andrea Schirmaier-Hubers Rezepten – sind sie doch mit ihrer Säure eine prima Ergänzung der Süße (5). Beeren stehen in ihrer Beliebtheitskala ganz oben (6). Da das Auge bekanntlich mitisst, legt die Konditormeisterin besonderen Wert auf die Dekoration (7).

Montreal qualifiziert – und siegte in den Kategorien Confectioner, Patisserie, Confiseur und Konditor. Das kleine Mädchen, das einst in der Backstube ihrer Eltern kiloschwere Mürbeteighasen und tellergroße Kekse gebacken hatte, war Konditorweltmeisterin. In alter Handwerker-Tradition ging Andrea Schirmaier-Huber danach auf Wanderschaft, u. a. nach Hongkong, und eröffnete 2013 ihre eigene Konditorei und Confiserie mit angeschlossener Backakademie und Konfitüren-Manufaktur. Seit letztem Jahr widmet sie sich nun ganz ihrer „bake and cook academy“, bei der es übrigens nicht nur süß, sondern auch herzlich zugeht.

BAKE AND COOK ACADEMY

Andrea Schirmaier-Huber
Westerhamer Strasse 5,
83620 Feldkirchen-Westerham
Tel. 08063-9725896
info@bakeandcook.net
bakeandcook.net

@ Weitere Miele Tafelkünstler finden Sie auf unserer Internetseite tafelkuenstler.de



7

REZEPTE

Süße Kleinigkeiten für die Liebsten aus Andrea Schirmaier-Hubers Buch.



1.

1. PISTAZIEN-MARZIPAN-PRALINEN

Für ca. 16 Stück

60 g Pistazienkerne, 250 g Marzipanrohmasse, 50 g Puderzucker, 15 g Kirschwasser, 2 EL feiner Zucker

1. Die Pistazien sehr fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen, zu einem Strang mit ca. 2 cm Durchmesser ausrollen und 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese zu Kugeln rollen und in Zucker wälzen.
2. Danach in eine schöne Pappschachtel füllen, und schon sind die Pralinen bereit zum Verschenken.

TIPPS:

- Beim Kauf darauf achten, dass die Pistazien eine sehr schöne dunkelgrüne Farbe haben. Wer die Pralinen richtig grün haben möchte, mischt Matchatee-, Spinatpulver oder grüne Lebensmittelfarbe unter die Masse.
- Die einzelnen Pralinen lassen sich in hübsche Pralinenkapseln bzw. -förmchen geben. Die gibt es in allen möglichen Farben, mit Punkten und Herzchen, aus Aluminium oder Papier.

Fotos: PR (3)



2.

2. MARACUJA-CURD-KEKSE

Für ca. 50 Stück

Runde Ausstecher für die Kekse + kleine Ausstecher, z. B. Sterne oder Blumen, für die Mitte

Curd: 175 g Zucker, 175 g Butter, 200 g Maracujamark (z. B. von Bos Food), 3 Eier (Größe M)

Teig: 210 g Weizenmehl (Type 405) zzgl. etwas zum Ausrollen, 1/2 TL Backpulver, 70 g Puderzucker zzgl. etwas zum Bestäuben, 1 Eigelb, 140 g weiche Butter, Abrieb von 1/2 Bio-Limette

1. Zucker und Butter im Wasserbad erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen und das Maracujamark einrühren. Die Eier miteinander verquirlen und mit der Maracujamasse gut verrühren. Die Masse im Wasserbad bei 90 °C in 30–40 Minuten zu einer cremigen, dicken Konsistenz rühren. Es darf während des Vorgangs kein Wasser in das Curd gelangen und es darf nicht zu heiß werden, sonst gerinnen die Eier. Das fertige Curd durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.
2. Für die Kekse das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die restlichen Zutaten in die Mulde geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem kompakten Rechteck formen und in Frischhaltefolie verpackt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 3 mm dünn ausrollen, Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei der Hälfte der Kekse mittig einen Stern oder eine Blume ausstechen. Im Ofen 6–9 Minuten goldbraun backen, die Zeit richtet sich nach der Größe der Ausstecher. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Nach Geschmack die gelochten Kekse mit Puderzucker bestreuen. Das Maracuja-Curd auf die Kekse ohne Loch streichen, die Kekse mit Loch aufsetzen und etwas andrücken.



TIPP FÜRS FEST

Geschenke aus meiner Backstube. Süße Kleinigkeiten für die Liebsten, 144 Seiten, Fackelträger-Verlag, 20 Euro