



Sie ist ein backendes
Allround-Talent:
Konditoren-
Weltmeisterin Andrea
Schirmaier-Huber

ANDREA SCHIRMAIER-HUBERS

„Ein perfekter Apfelkuchen“

Ob Kuchen, Törtchen, Tartes, Strudel oder gar Macarons: Die Konditoren-Weltmeisterin liebt es filigran – aber auch bodenständig

Süß und leicht säuerlich zugleich müssen sie sein, die Äpfel. Gut bedeckt mit mürben Streuseln, die auf den Punkt gebacken sind. Nicht zu hell und nicht zu dunkel. „Das Einfache ist oft das Schwierigste. Gerade beim Backen“, weiß die Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber, für die ein perfekter Apfelkuchen das größte Glück der Welt ist. Eine Welt, in die sie wahrlich hineingeboren wurde. Denn die gebürtige Münchnerin gehört zur vierten amtierenden Generation einer alteingesessenen Konditorenfamilie. Aufgewachsen mit dem verlockenden Duft von Zucker, Butter und Vanille zeichnete sich früh ab, dass sie es liebt, aus Teig Besonderes zu kreieren. „Na ja, meine ersten Versuche waren – gelinde gesagt – ungewöhnlich“, schmunzelt die zweifache Mutter über ihre frühen Werke in Form von „Plätzchen, die so groß wie Teller waren“. Doch bald schon wurden die Ergebnisse filigraner und meisterhafter: Nach ihrer Ausbildung in der bekannten Münchner Konditorei „Café Luitpold“ übernahm sie die Backstubenleitung im elterlichen Betrieb. Zeitgleich nahm sie an zahlreichen Backwettbewerben teil. Die sie alle gewann. Einschließlich der Konditoren-Weltmeis-



Die Energy Bites sorgen dank Datteln, Rosinen und Chiasamen für einen Energieschub

Fotos: Benedikt Roth, 2; California Raisins, 1; Fotos mit Geschmack/Gräfe und Urzer, 1; Maria Grossmann und Monika Schuerli/Foodstyling, Michaela Pfeiffer, 4; Wilhelmstephan, 3



Je nach Jahreszeit veredelt die Meisterkonditorin ihre sahnigen Kreationen, indem sie die Sahne mit Alkohol, Früchten oder Gewürzen verfeinert



terschaft 1999 in Montreal. „Ein Moment, der mein Leben veränderte“, resümiert Andrea Schirmaier-Huber. Und einer, der ihr Türen öffnete. Sie schloss die Meisterschule ab und ging ins Ausland. Ihr Ziel: Hongkong. „Man mag es nicht meinen, aber Asien ist in der Konditorei weltführend.“ Diese Inspirationen verbindet sie noch heute gerne mit Traditionellem: „Ich liebe es, Klassisches wie eine Sacher- oder Prinzregententorte zu machen.“ Noch lieber allerdings mag sie Ausgefallenes. Das Entwickeln und Erschaffen von neuen süßen Glücksmomenten. „Das ist das wahrlich Gute an meinem Beruf. Es ist nie stupide oder langweilig. Man lernt ständig etwas dazu.“ Lernen, das können Backbegeisterte auch in ihrer Bake and Cook Akademie in Feldkirchen-Westerham. Schweren Herzens trennte sich die gefragte Weltmeisterin dafür unlängst von ihrer Konditorei und dem eigenen Café. „Dafür blieb einfach nicht genügend Zeit.“ Denn die 41-Jährige ist längst eine gefragte Buchautorin und Expertin, die bereits durch große Fernsehsendungen

Das Ziel der charmanten Konditorin: „Ich will der Tim Mälzer des Backens werden!“

wie „Das große Backen“, „Backen wie die Weltmeister“ oder „Deutschlands beste Bäcker“ führte und als Gourmetpatin an Bord der Aida mehrmals im Jahr in die Welt des Süßen entführt. Zurück an Land zeigt die berühmte Naschkatze dann in ihrer eigenen Akademie Laien und Hobbybäckern Profitricks und plaudert gern aus dem Nähkästchen. „Dabei geht es richtig zur Sache. Ich möchte, dass die Teilnehmer nicht nur ihre Meisterwerke mit nach Hause nehmen, sondern auch viel Wissen und Können.“ Denn auch Andrea Schirmaier-Huber selbst verlangt von sich stets nur das Beste: „Höher, schneller, weiter – das war schon immer meine Devise! Wobei das leicht ist, wenn man etwas gefunden hat, das man einfach mit Leidenschaft und Freude leben kann.“ Und das ist ihr gelungen.



Fruchtig-frischer Sommergenuss ganz ohne Backen

Cranberry-Orange-Cheesecake

FÜR CA. 16 STÜCKE: Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. 120 g Butterkekse mit 50 g Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben, die Kekse mit einem Nudelholz fein zerkrümeln oder im Mixer zerkleinern. 125 g Butter schmelzen, mit Kekskrümeln und einer Prise Zimt zu einem Teig mischen. Diesen in der Springform verteilen, festdrücken und kühl stellen. 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 g Sahne steif schlagen. Eine Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft der halben Frucht auspressen. Etwas von 600 g Frischkäse und 200 g saure Sahne mit 200 g Zucker und Orangenabrieb cremig rühren. Den Saft erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas Frischkäsemasse zur gelösten Gelatine geben und unterrühren. Den Gelatine-Mix zur restlichen Frischkäsemasse geben, glatt rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. 80 g getrocknete, weiche Cranberries auf dem Boden verteilen und die Creme daraufgießen, glatt streichen und mind. 8 Std. kühl stellen. Für das Topping 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine ausdrücken und mit 100 ml frischem Orangensaft verrühren. Die Saftmischung auf den Kuchen gießen. Noch einmal 30 Min. kühl stellen.

Zubereiten ca. 30 Min., Köhlen ca. 9 Std.



„Beeren gibt es bei mir nur in der Saison. Ich bin nicht der Bio-Typ, aber eindeutig fürs Regionale!“



„Ich backe nur mit Butter. Ich liebe den Geschmack“, sagt sie.

SÜSSER BESTSELLER
Bereits in 9. Auflage begeistert Andrea Schirmaier-Hubers Mini-Guglhupf-Backbuch (G & U Verlag, ISBN 3833836261)



Ob schokoladig-lecker, raffiniert anders, fruchtig-frisch oder klassisch-fein: Andrea Schirmaier-Huber beweist, dass der heiß geliebte Guglhupf ein köstlicher Alleskönner ist

