





*Zwei Schwestern und eine gemeinsame Leidenschaft –
mehr braucht es nicht, um eine gute Idee in die Tat
umzusetzen. Die beiden Allgäuerinnen Monika Kreisel und
Elisabeth Ostheimer bieten seit September letzten Jahres
einzigartige Backkurse in Kempten an.*

Backen mit



Begonnen hat alles begann auf einem Bauernhof bei Eckarts. Umgeben vom süßen Duft nach frischgebackenem Kuchen wuchsen die beiden Schwestern Monika und Elisabeth hier gemeinsam mit ihren drei Geschwistern auf. Bei Familie Herz wehte der süße Duft meist schon

nachts durchs Haus, wenn die Mama eine ihrer Kuchenkreationen für den nächsten Tag vorbereitete.
»Bevor es für die Eltern abends in den Stall ging, gab es immer ein Stück Kuchen, damit die Zeit zum Abendessen nicht so lang wurde«, erinnert sich Elisabeth, die jüngere

Die Leidenschaft fürs Backen haben die beiden Schwestern Elisabeth Ostheimer (l.) und Monika Kreisel schon seit ihrer Kindheit. Jetzt bieten sie ganz individuelle Backkurse an.



Backe, backe Kuchen, die Bäckerinnen haben gerufen. Die ZweiSchwestern-Backkurse beweisen kunterbunten Geschmack.





In der ZweiSchwestern-Backstube.

der beiden Schwestern, und die ältere Monika fügt hinzu: »Und am Sonntag kamen oft Leute zu Kaffee und Kuchen vorbei – unsere Tür stand eigentlich immer offen.« Nicht nur die leckeren Backergebnisse, sondern auch die Geselligkeit, die aus dem Backen heraus entsteht, waren Motivationsgründe, ihre Idee zu verwirklichen.

Gesagt, getan

»Wir wollten eigentlich schon lange ein gemeinsames Projekt auf die Beine stellen«, erzählt Monika. »Etwas rund ums Backen zu machen lag da nah, denn die Leidenschaft für süßes Gebäck hat uns schon immer verbunden.« Seit Monika und Elisabeth Teigrolle und Schneebesen halten konnten, halfen sie in der Küche fleißig mit. Mit 14 folgte dann ein Ferienjob in einer Bäckerei im Nachbarort.

»Früh am Morgen haben wir in der Backstube Schokocroissants gerollt, Nuss-eckenteig geknetet oder bei der Zwetschgendatschi-Produktion geholfen«, teilt Elisabeth ihre Erinnerungen.

Beruflich gingen die beiden zwar andere Wege, aber Anfang letzten Jahres wurde dann die Idee geboren: »Wir haben uns gefragt, warum wir eigentlich nicht das ausbauen, was wir eh jedes Wochenende gemeinsam tun«, sagt Monika schmunzelnd. »Koch- und Grillkurse gibt es wie Sand am Meer – aber was, wenn jemand Backen lernen möchte?«. Der Gedanke ließ das Schwesternduo nicht mehr los und so beschlossen sie, ihr Wissen um Törtchen, Cupcakes und Co. in eigenen Backkursen weiterzugeben.

Auf Nummer sicher

Den Sprung ins kalte Wasser wagten die beiden Backprofis dann aber erst nach einer gut überlegten Testphase. »Wir wollten sichergehen, dass unsere Idee auch wirklich funktioniert.«

5 ZWEISCHWESTERN-BACKTIPPS



TIPP 1: STÄBCHENPROBE

Der klassische Test um festzustellen, ob ein Kuchen durchgebacken ist.

TIPP 2: ZIMMERWARM

Sowohl beim Biskuit- als auch beim Rührteig ist es gut, wenn alle Komponenten Zimmertemperatur haben, so geht der Teig besser und bekommt beim Backen die gewünschte Struktur.

TIPP 3: BISKUIT-PROFI

Für den Biskuitteig zu allererst das Eiweiß mit dem Handrührgerät aufschlagen, danach kann man, ohne den Mixer zu spülen, in einer weiteren Schüssel mit dem Eigelb weitermachen (andersrum geht es nicht, da die Rührbesen und die Schüssel fürs Aufschlagen von Eiweiß völlig sauber sein müssen).

TIPP 4: BUTTERWEICH

Wer vergessen hat, die Butter aus dem Kühlschrank zu holen, kann sie in einer feuerfesten Form für ein paar Minuten während des Vorheizens in den Ofen stellen. Aber Achtung – zu warme Butter ist auch nichts für den Teig, gut beobachten!

SPEZIAL-TIPP 5: ZWEI SIND BESSER ALS EINER

Elisabeths Tipp gegen Ungeduld: Wenn ein Kuchenteig gehen muss, Kuvertüre oder Füllung kühlen muss, kann man rasch einen zweiten Kuchen oder Muffins ins Rohr schieben.

JETZT VORMERKEN!

- **Backkurs: Kleines Glück**
Freitag, 18. Mai, ab 18.30 Uhr
- **Backkurs: Omas Schätzchen:**
Samstag, 19. Mai, ab 11.30 Uhr

Infos, Kosten und Anmeldung unter:
www.zweischwestern.net

Heißer Tipp: Im Herbst finden dann
Backkurse mit den ZweiSchwestern
extra für unsere Leserinnen der
»Allgäuerin« statt.

Deshalb haben die beiden backbegeisterten Schwestern sich vorher gut informiert, viel recherchiert und schließlich einen Probekurs abgehalten, bei dem Freunde und Kollegen zu backenden Versuchskaninchen wurden. »Das Probbacken war sehr hilfreich, hat super funktioniert und wir haben sehr gutes Feedback bekommen«, ergänzt Elisabeth. Damit stand der Firmengründung nichts mehr im Wege und seit acht Monaten kann man in Kempten einzigartige Backkurse bei den ZweiSchwestern buchen.

»Routine ist unser größter Feind«

Monika Kreisel und Elisabeth Ostheimer haben ihr Hobby nicht zum Hauptjob gemacht, sondern beide ihre Festanstellungen behalten. »Wir wollten, dass unser Projekt ein Nebenberuf bleibt, damit wir unsere Kurse weiter mit Idealismus und Liebe zum Detail gestalten können, ohne uns Gedanken darüber zu machen, ob wir uns rein wirtschaftlich die Zeit für bestimmte Dinge nehmen dürfen.« Die beiden gestalten ihre Backkurse



Alles, was mit Leidenschaft gemacht wird, ist gut.

mit ganz viel Herzblut und vor allem mit eigens kreierten, saisonal passenden Rezepten. Bis so ein komplettes Programm final steht, gehen einige Tage am Ofen und PC ins Land. Damit sie das mit dem Beruf vereinen können und trotzdem ihrem hohen Anspruch an die Kurse gerecht werden, bieten sie deshalb lieber weniger,

für die Teilnehmer aber ganz individuelle Backkurse an.

Man nehme ...

Bevor die zehn Teilnehmer/innen zu den Kursen kommen, haben Monika und Elisabeth schon einiges vorbereitet. Neben den



Mit Liebe
gebacken

Herzpralinen

Zutaten für ca. 8 Cakepops

Rührteig:

50 g Mehl, 50 g Zucker, 50 g Butter, 0,5 TL Backpulver,
1 kl. Prise Salz

Erdbeerfüllung:

80 g Erdbeeren, 40 g Gelierzucker 2:1, 4 g Agar-Agar

Frosting:

12 g Butter, 30 g Puderzucker, 60 g Frischkäse
+ 1 EL gehackte Pistazien

Überzug:

200 g schwarze Kuvertüre, 1 TL Palmin,
25 g weiße Kuvertüre

Je nach Belieben:

Cakepopstiele



Zubereitung:

1. Für den Rührteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Backpulver, Salz und den Zucker hinzugeben. Butter und die Eier zugeben. Alles mit dem Handrührgerät verrühren. Eine kleine Springform (16 cm Durchmesser) ausfetten und den Teig hineingeben. **Backzeit: 175°C ca. 35 Min. (Stäbchenprobe machen!). (165 °C Heißluft)**
2. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Erdbeerfüllung Erdbeeren pürieren zusammen mit dem Gelierzucker und Agar-Agar aufkochen und 3 Min. sprudelnd kochen lassen. In eine kleine Auflaufform streichen und erkalten lassen. Die Füllung sollte ca. 1 cm hoch sein.
4. Für das Frosting die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Frischkäse mit dem Handrührgerät verrühren.
5. Den erkalten Kuchen sehr fein zerbröseln. Es sollten keine Kuchenstücke mehr sichtbar sein, das Frosting und die Pistazien untermischen und gut verrühren.
6. Aus dem erkalten Erdbeergelee kleine Dreiecke ausstechen.
7. Einen Plätzchenausstecher in Herzform etwa zur Hälfte mit der Cakepop-Masse füllen.
8. Das Erdbeerdreieck mit der Spitze nach unten hineingeben und mit Teig auffüllen. Die Ränder vorsichtig nachformen, sodass die Füllung nicht mehr zu sehen ist.
9. Im Kühlschrank mindestens 1 Std. kühlen.
10. Wer Cakepops am Stiel wünscht, sollte bereits jetzt die Stiele mit etwas geschmolzener Schokolade in die Herzen stecken und auskühlen lassen.
11. Schwarze Kuvertüre über dem Wasserbad langsam schmelzen und die Herzen damit überziehen. Wird der Kuvertüre 1 TL Palmin hinzugefügt, lässt sich diese leichter verarbeiten.
12. Pralinen auf einem Backpapier abkühlen lassen, Cakepops zum Abkühlen in mit Reis gefüllte Gläser stecken.
13. Zum Verzieren die weiße Kuvertüre schmelzen und mit Hilfe eines Gefrierbeutels je nach Belieben verzieren.



Zwei Schwestern, eine Idee und viele Kuchen später – Monika Kreisel und Elisabeth Ostheimer bieten Backkurse im Allgäu an.



personalisierten Rezeptheften, Namensschildern und Leihschürzen, wurde die Backstube dekoriert, Getränke und Snacks bereitgestellt. Die Backzutaten sind an den Arbeitsplätzen für die einzelnen Rezepte bereits angerichtet. Die Zutaten sind den beiden jungen Frauen, die auf einer Landwirtschaft aufgewachsen sind, auch ganz besonders wichtig. »Wir kaufen nur gute regionale Produkte. Eier von glücklichen Hühnern, Mehl, Butter und Sahne kommen hier aus der Region. Das ist ja auch das Schöne bei uns im Allgäu, wir haben hier ein Paradies für gute Lebensmittel – alles ist direkt vor der Tür«, freut sich Monika.

Backen will gelernt sein

Weder Elisabeth noch Monika haben eine Ausbildung zur Bäckerin oder Konditorin absolviert (abgesehen von den vielen Ferienstunden, die sie in der Backstube verbracht haben). Die beiden vermitteln in ihren Kursen all ihre persönlichen Erfahrungen und Aha-Erlebnisse, die sie über viele gemeinsame Backstunden, als Schwestern-Duo, aber auch mit Mama und Oma gelernt haben. Vielleicht liegt gerade darin das Erfolgsgeheimnis der ZweiSchwestern-Backkurse. »Um die Rezepte unserer Kurse oder unseres Blogs nachzubacken, braucht man keine außergewöhnlichen Zutaten und kein besonderes Zubehör. Uns ist es wichtig, dass die Teilnehmer/innen alles ganz einfach zu Hause nachmachen können«, berichten die Zuckerbäckerinnen. Und mit Elisabeths Schwiegervater (einem gelernten Bäckermeister) haben sie auch einen Profi in der Hinterhand. »Von ihm



haben wir schon viele gute Tipps und wichtige Hinweise bekommen.«

Mit Rührgerät & Teigschaber

»Bei uns geht alles Hand in Hand«, erzählt Monika, »obwohl wir eigentlich ziemlich verschieden sind.« Doch die unterschiedlichen Eigenschaften der 28- und der 32-Jährigen ergänzen sich perfekt: Während Elisabeth akribisch plant und organisiert und dabei nicht ohne eine gewisse Hartnäckigkeit das große Ganze im Blick hat, ist Monika für den kreativen Part zuständig – sie sprüht vor Ideen und Experimentierfreude. Ob die Rezeptideen dann auch wirklich umsetzbar sind, wird gemeinsam besprochen und geprüft. Die für gut befundenen Kreationen schaffen es dann in die Kurse, auf ihren eigenen Blog oder auch in unser Magazin. Im Backkurs der ZweiSchwestern versammeln sich nach zweieinhalb- bis dreistündigem Backen dann die glücklichen Gesichter um die selbstgemachten Versuche. Entweder werden diese dann fair verteilt und zum Mitnehmen hübsch

verpackt oder gemeinsam in einer gemütlichen Kaffeerunde verspeist. Wie schon in der elterlichen Stube stellen Monika und Elisabeth immer wieder fest: »Backen bringt die Leute zusammen.«

*Text: Katharina Kümmerle;
Fotos: ZweiSchwestern;
Freisteller: © Anja Kaiser - Fotolia.com;
Zettelchen: ESB Professional/Shutterstock.com &*



ZweiSchwestern Backstube

87435 Kempten • Tel.: 08376 / 9296460
www.zweischwestern.net
backstube@zweischwestern.net



Pfiffige
Rezept-Ideen

Viele Grundlagen ihres zuckerbäckerischen Wissens verdanken die beiden Schwestern Monika Kreisel und Elisabeth Ostheimer (ZweiSchwestern) ihrer Mutter.

Bei ihr bedanken sie sich jetzt ganz herzlich mit diesem Backwerk zum Muttertag. Bei der Entwicklung ihrer Rezeptkreationen hatten sie bestimmt die Worte der Mama im Ohr: einfach aber richtig lecker.

Danke, Mama!

Sonntag,
13. Mai



Rosencupcakes

Zutaten für 7 Cupcakes:

Rührteig: 2 Eier, 100 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 1 TL Backpulver, 1 kl. Prise Salz, ¼ Vanilleschote, das Innere, 100 g Rhabarber, etwas Speisestärke

Marshmallow Creme: 1 Eiweiß, 60 g Zucker

Erdbeer-Rhabarber-Fruchtleder:

125 ml Wasser, 150 g Rhabarber, 150 g Erdbeerpüree
2 EL Zucker, oder eine Stange Rhabarber und etwas Zucker

Außerdem: 1 Muffinblech, Papierförmchen

Zubereitung:

1. Für den Rührteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Backpulver, Salz und den Zucker hinzugeben. Butter und die Eier zugeben. Alles mit dem Handrührgerät verrühren. Die Vanilleschote auskratzen und unterrühren.
2. Den Rhabarber abziehen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Speisestärke bestäuben und vorsichtig unter den Teig heben.
3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und jeweils zu ¼ mit Teig befüllen. **Backzeit: 175°C ca. 25 Min. (Stäbchenprobe machen!). (165 °C Heißluft)**
4. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.
5. Für das Marshmallowtopping, das Eiweiß mit dem Zucker in einer Metallschlagschüssel verrühren und mit dem Handrührgerät über dem Wasserbad steif aufschlagen.
6. Topping in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen und kreisförmig auf die Muffins spritzen, danach zwei Blätter aufspritzen.

7. Die Muffins kurz unter dem Grill im Backofen anbräunen. Das geht unheimlich schnell – am besten die Ofentüre offen lassen und dabei bleiben. Alternativ geht das auch mit dem Flambierbrenner.
8. Zuletzt Rosen aus Fruchtleder aufsetzen.

Fruchtleder Erdbeer-Rhabarber:

- Rhabarber schälen und in grobe Stücke schneiden. Gemeinsam mit dem Wasser ca. 5–10 Min. weich kochen. Abkühlen lassen und den Rhabarber sieben, danach ausdrücken. Er sollte möglichst trocken sein. Die Flüssigkeit anderweitig verwenden.
- Erdbeeren, Rhabarber und Zucker vermischen und pürieren. Wer keine Kerne im Fruchtleder mag, kann die Erdbeeren separat pürieren und durch ein Sieb streichen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech ein Rechteck (25 x 30 cm) streichen, und im Backofen bei 80 °C (60 °C Heißluft) für ca. 2–3 Std. trocknen. Einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
- Das Fruchtleder etwas abkühlen lassen und dann mit einer Schere in 3 cm breite Streifen schneiden (das Leder bleibt dabei auf dem Backpapier).
- Vom Backpapier lösen und zu kleinen Röschen formen.

Ein weiteres Rezept für eine leckere Muttertagstorte finden Sie auf dem *ZweiSchwestern* Blog: www.zweischwestern.net