

Modellieren mit Marzipan: Alles beginnt mit der Kugel

Ein Dreh, ein Kniff und schon ist die Rose aus Marzipan fertig. Es sieht so einfach aus, wenn Birgitt Schmidt aus kreisrunden Marzipanscheiben eine Rose formt. Als Konditormeisterin mit 27 Jahren Berufserfahrung gehen ihr diese Arbeiten leicht von der Hand. Noch nicht so bei der Gruppe LandFrauen aus Hanerau-Hademarschen und Umgebung, die sich in der Vorosterzeit zu einem Tortenworkshop im „Zauberstübchen“ in Bendorf-Oersdorf traf.

Hier bietet Birgitt Schmidt, die hauptberuflich in einer Konditorei mit Café in Itzehoe arbeitet, in gemütlichem Ambiente Workshops an oder kreierte in Ruhe Hochzeitstorten. Das Thema an diesem Abend: Modellieren mit Marzipan. Und da es auf Ostern zugeht, stehen bunte Blüten, Schmetterlinge und ein Osterhase aus Marzipan an erster Stelle der Tortendekoration. Die Konditormeisterin verteilt die Marzipanmasse an die Frauen und erklärt die Grundlagen des Modellierens: Immer erst

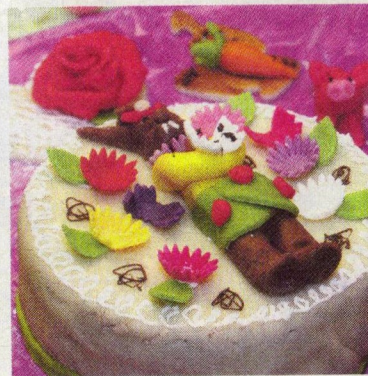


Birgitt Schmidt (Mitte) erklärt, wie man mit wenigen Kniffen Marzipan in die gewünschte Form bringt.
Fotos: Iris Jaeger

eine Kugel rollen und je nach Figur weiter zu einem Strang oder einem Kegel formen. Für die Rose wird die Masse wie Kuchenteig ausgerollt und dann mit einer runden Form Scheiben ausgestochen. Den ersten Kreis auf den Handballen legen und mit der anderen Hand von schräg unten nach oben rollen, schon hat man die erste Rosette, an die die weiteren Scheiben angelegt und zu Rosenblättern geformt werden. „Damit es

nicht so klebt und das Marzipan nicht brüchig wird, staubt die Hände ein wenig mit Weizenpuder ein!“, empfiehlt die Fachfrau und rät davon ab, Mehl zu verwenden, da dieses gäre. Nun noch Lebensmittelfarbe und die Rose ist fertig.

Dann geht es mit einer Minispritztüte aus Backpapier ans Verzieren mit Zuckerguss. Für Schriften verwendet die Konditormeisterin geschmolzene Blockschokolade. All-



Und fertig ist die kleine Torte mit der österlichen Dekoration.

mählich haben die Frauen Übung und nacheinander entstehen kleine Mäuse, Igel, Schweinchen und der bunt geschmückte Osterhase, der die kleine Torte zieren soll. Mit einer Knoblauchpresse werden Haare gefertigt, Modellierstäbe geben Hasenohren den letzten Schliff. Am Ende des Abends sind die sieben Frauen nicht nur inspiriert, sondern auch technisch versiert im Modellieren mit Marzipan. Iris Jaeger