

Wettbewerb: Wer backt den besten...?

14.05.2022



Dieses Jahr dreht sich beim Wettbewerb "Essbarer Kuchen" auf der My Cake in Friedrichshafen (14. und 15. Mai 2022) alles um einen echten Kuchenklassiker. Jeweils vier Hobbybäckerinnen und -bäcker haben sich qualifiziert und präsentieren ihre Kreation einer fachkundigen Jury.

Leadin

Dieses Jahr dreht sich beim Wettbewerb "Essbarer Kuchen" auf der My Cake in Friedrichshafen (14. und 15. Mai 2022) alles um einen echten Kuchenklassiker. Jeweils vier Hobbybäckerinnen und -bäcker haben sich qualifiziert und präsentieren ihre Kreation einer fachkundigen Jury. Um welchen Kuchen es sich diesmal handelt, verrät unsere Redakteurin Bettina Hoffmann.

Zarte Bräune, satter Glanz, süße Leichtigkeit, cremige Fülle, knusprige Mandeln und ein Teig, der als Herausforderung bekannt ist. Na, welcher Kuchen wird hier gesucht? Klar - der Bienenstich! Wie der perfekt gelingt, sollte Stefan Müller wissen. Er ist Bäcker und Inhaber von Stefans Bäckerladen in Kehlen.

O-Ton

Hm, scheint also gar nicht so einfach zu sein. Qualifiziert fürs Finale hat sich Susanne Vitzthum aus Nördlingen im Landkreis Donau-Ries. Die Hobbybäckerin verrät uns ihre Variation:

O-Ton

Die Kuchen werden beim Wettbewerb von echten Profis probiert und bewertet. Zum Beispiel von Tortenkünstlerin Nicola Keysselitz. Die Bewertungskriterien sind klar.

O-Ton

Ein ausgemachter Bienenstich-Profi ist Michael Weiss. Inhaber der Konditorei Weber & Weiss - einer echten Institution in Friedrichshafen.

O-Ton

Optisch sind die Kuchen der Finalisten auf jeden Fall allesamt echte Prachtexemplare. So viel sei verraten. Und jetzt schau ich mal, ob ich hungrige Radioreporterin die tollen Kuchen auch probieren darf. Die Gabel liegt schon bereit.

Bettina Hoffmann, Redaktion... Friedrichshafen