

Wie süß



01

Neues Café

Einfach und gut ist das Motto der beiden Freundinnen, die seit April das Café *Die alte Metzgerei* in Seeshaupt betreiben: Fotografin Anna Becker und die leidenschaftliche Bäckerin Saskia Smeets. Auf der Karte stehen selbst gebackene Kuchen wie der Orangen-Möhren-Kuchen. Auch das Sauerteigbrot für Sandwiches und Frühstück ist selbst gemacht. Die Tee- und Kaffeetassen töpferte die Seeshaupter Keramikerin Michaela Prietzel. Auch regionale Produkte kann man shoppen, etwa die *Lessig Essige* aus Murnau, Kaffee von der Seeshaupter *Röstperle* oder die Salze von *Rock your Food* aus Berg. Mit 20 Sitzplätzen drinnen ist es kuschelig und familiär.

www.cafe-diealtemetzgerei.de



02

Backblog

„Es ist jedes Mal wie ein kleines Wunder. Aus scheinbar unscheinbaren Zutaten wird etwas, das das Leben versüßen kann“, schreibt die Wörthseerin Kathrin Runge in ihrem Blog *Backen macht glücklich*. Zweimal pro Woche postet die Journalistin und passionierte Hobby-Bäckerin ein neues Rezept: Kuchen, Torten, kleines Gebäck oder Herzhaftes. Wer in der Kategorie „gesünder backen“ stöbert, findet Rezepte für vegane, glutenfreie oder fettarme Kuchen und Brote, unter der Rubrik „besser backen“ gibt es Tipps, wie man bestimmte Zutaten ersetzen kann. Wichtigster Tipp der Backbloggerin aus Wörthsee: Vor dem Loslegen das komplette Rezept durchlesen!

www.backenmachtgluecklich.de



03

Schokokreation

Veilchen waren die Lieblingsblumen von Kaiserin Elisabeth. In ihrem Wiener Schloss ließ sie sogar Tapeten in Veilchenlila anbringen. Lila leuchten auch die kandierten Veilchenblüten auf der Vollmilchschokolade der Bernrieder Schokoladenmanufaktur *Clement Chococult*, die gemeinsam mit der gwt Starnberg entwickelt wurde. Die Schokolade schmilzt auf der Zunge, die süßen Blüten entfalten ein blumiges Aroma. Erhältlich ist sie in der Schokoladenmanufaktur, den Tourist Informationen Starnberg, Herrsching, Dießen und in verschiedenen Hotels. Auf der Innenseite der Verpackung verstecken sich noch Infos zu Sisi und König Ludwig II. in der Region *StarnbergAmmersee*.

www.clement-chococult.de



04

Saft mit Schuss

Süß, heiß und stark ist der Punsch „heißer Apfelstrudel“, den die *Feinkochwerk-Eatery* im Herbst und Winter auf ihrer Speisekarte hat. Der Mix aus Rum, heißem Apfelsaft, Zimt und Anis wärmt an kalten Tagen. Seit März 2019 führen Ines und Georg Czaya das Restaurant im Bahnhof Seefeld-Hechendorf. Das Konzept: Je nach Saison kreieren sie immer wieder neue kreative Gerichte mit regionalen Zutaten. Im November steht als Dessert beispielsweise karamellisierter Honigkürbis mit Schokoladenmousse und Crumble auf der Karte, im Dezember eine Wintereissorte mit Rotweibirne. Sonntags ist schon morgens geöffnet: Wer hier frühstücken will, unbedingt reservieren.

www.feinkochwerk-eatery.de



05

Weihnachtsbäckerei

Vanillekipferl gehören zur Vorweihnachtszeit wie gefärbte Eier zu Ostern. Aber sie zu backen ist tückisch, oft brechen die zarten Bögen. Der Stockdorfer Konditor Ludwig Harter verrät seine Profi-tipps für das sensible Gebäck:

1. Kipferl-Enden nicht zu dünn modellieren, sonst verbrennen sie
2. Vorsicht beim Wenden der Kipferl: am besten mit dünnem Metallspachtel behutsam stürzen
3. Für das perfekte Aroma einige Tage in einer Dose durchziehen lassen

Man bekommt die Kipferl, andere Plätzchen, Pralinen und leckeren Kuchen aber natürlich auch in der *Konditorei Café Harter*.

www.ludwig-harter.de

Ludwig Harters Vanillekipferl Rezept

200 g Butter
80 g Puderzucker
1 g Salz
1 Vanilleschote
1 Ei
245 g Weizenmehl Typ 405
140 g Mandelgrieß
(alternativ: Mandelmehl oder fein gemahlene Mandeln)
5 Päckchen Vanillezucker
Puderzucker nach Bedarf

Butter, Puderzucker, Salz und das Mark der Vanilleschote glatt rühren, dann das Ei unter die Buttermasse rühren, bis eine glatte, nicht schaumige Konsistenz entstanden ist.

Mehl mit Mandelgrieß mischen und unter die Butter-Ei-Masse kneten, bis man einen schönen bindigen Mürbeteig hat.

Den Teig in zwei oder drei Portionen teilen und ca. 3 cm dicke gleichmäßige Rollen modellieren. Die Rollen mit Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag etwa 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden, aus jeder Scheibe erst eine Kugel und anschließend ein kleines Kipferl formen.

Ofen auf 180 °C Grad vorheizen. Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwa 10 Minuten backen.

Die noch heißen Kipferl mit der Oberseite in Vanillezucker tauchen, zurückwenden und auf einem kalten Backblech auskühlen lassen. Wer mag, kann sie noch mit Puderzucker bestäuben.