



Candy-Bufferet „Vintage“ von Denise Trage, Inhaberin der Hamburger „Zuckermonarchie“

IN SÜSSER GESELLSCHAFT

Die Hochzeitstorte hat Nachwuchs bekommen: Cupcakes & Cake-Pops im Miniformat sind die Stars der Candy-Bars

Naschkatzen und Leckermäulchen gibt es auf jeder Hochzeit. Man erkennt sie daran, dass sie sich beim Hauptgang zurückhalten, aber das Dessertbuffet stürmen, sobald dieses eröffnet ist. Wer genau diesen Gästen – und sich selbst natürlich auch – eine riesige Freude bereiten möchte, der lässt an seinem großen Tag eine Candy-Bar aufbauen. Von den Amerikanern und Engländern abgeguckt, etabliert sich der kunterbunte Trend

jetzt langsam auch in Deutschland. Auf wunderschön dekorierten Tischen wird allerlei Süßkram und jegliche Art von Zuckerwerk zu einem Buffet aufgebaut, an dem sich die Festgesellschaft nach Lust und Laune bedienen kann. Auf die klassische Hochzeitstorte müssen Sie dennoch nicht verzichten – meistens gibt es eine kleinere Ausführung davon, die allerdings von passenden Cupcakes, Cake-Pops, Lollis, Petits Fours und süßen Getränken begleitet wird. Schon beim Anblick eines solchen Süßigkeiten-Bufferets

fühlt man sich in seine Kindheit versetzt, Erinnerungen werden wach an prall gefüllte Bonbonnieren im Tante-Emma-Laden um die Ecke. Absolut gelungen sind Candy-Bars, die farblich perfekt auf die übrige Dekoration abgestimmt sind, vor allem Rot-, Pink- und Türkisnuancen stehen hoch im Kurs. Oft weisen auch Vintage-Holz schilder, Girlanden oder Ähnliches den Weg zum Zuckerparadies. Viele Pâtisseries liefern mittlerweile nicht nur das Naschwerk, sondern auch die komplette dazugehörige Aus- ▶

Fräulein Trages Gespür für Leckereien sind auch diese Köstlichkeiten, z.B. der High Summer Table (r.), zu verdanken. Kosten pro Tisch: ca. 350-700 Euro



„Marie-Antoinette“, die filigrane Mini-Torte, entzückt einfach jeden und passt zu allen Table-Themen



Cupcakes und Cake-Pops teilen sich den Platz auf einer Etage



Hier treffen Cupcakes und Frucht-Joghurt auf farblich abgestimmte Cake-Pops



Kühle Limonade erfrischt Groß & Klein. Besonders hübsch: die Flaschen im Puppenformat

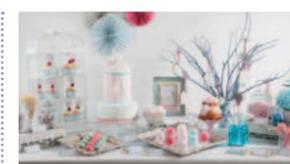
UND HIER GIBT'S NOCH MEHR CANDY & CO.

MADAME MIAMIAM (KÖLN)
Die Madame, Anne Schultes, entzückt mit Petits Fours, Macarons, fantastischen (Mini-) Torten und Keksen mit den Namen des Brautpaares.
Tel.: 02 21/271 92 42,
www.madamemiamiam.de



TIGERTÖRTCHEN (BERLIN)
Hier werden Cupcakes und Marshmallows zu Push-up-Törtchen und Eistee gereicht, sodass sich die Torte wie im 7. Süßigkeiten-Himmel fühlt.
Tel.: 030/67 96 90 51,
www.tigertoertchen.de

DAS KLEINE LASTER kann deutschlandweit samt Servicepersonal und 210 Gugl (Mini-Kuchen) gemietet werden. 950 Euro am Tag plus Kilometerpauschale.
Tel.: 089/23 03 24 20,
www.dergugl.de



SWEET CANDY TABLE (STUTTGART)
Kooperation aus suess-und-salzig.de (Pâtisserie) und momentini.de (Papeterie). Wunderschön und aus einer Hand! Tel.: 071 62/30 58 68,
www.sweet-candy-table.de

stattung wie Geschirr, Gläser und Fläschchen. Die Hamburger Zuckermonarchie (zuckermonarchie.de) beispielsweise plant, dekoriert, baut auf und verleiht Gefäße und Törtchenplatten aus dem eigenen Fundus, passend zum gewünschten Farbkonzept des Brautpaares. Wenn Sie lieber selbst ein eigenes Schlaraffenland kreieren möchten, bitten Sie Ihre Gäste, Cupcakes, Kekse und Mini-Törtchen selbst zu backen, oder kaufen Sie nach Bedarf einzelne Produkte in der Konditorei Ihres Vertrauens. Gummibärchen, Lakritz, Pralinen und Schokoküsse gibt es im Supermarkt. Dann benötigen Sie nur noch hübsche Etagere, dekorative Gläser, Schalen und Schüsseln zum Anrichten der Köstlichkeiten. Sie lieben Vintage-Porzellan? Leihen Sie sich doch einfach das komplette Service für Ihre Hochzeitsfeier aus (lieschenundruth.de). Der Fantasie sind bei der Gestaltung Ihrer eigenen Candy-Bar keine Grenzen gesetzt! Eindrucksvolle Extras wie Popcorn- oder Softeis-Automaten können Sie zusätzlich tageweise mieten (funfood-berlin.de, popcornmaschine-mieten.de).

Eins sollten Sie allerdings bedenken: Überlegen Sie ganz genau, wann die Candy-Bar eröffnet werden soll, denn sie ver-

führt zu permanenten Naschattacken. Beauftragen Sie unbedingt jemanden, der ein Auge auf die Kinder wirft, dann verderben sich die lieben Kleinen auch nicht den Magen. Legen Sie Papiertütchen oder kleine Schachteln bereit, damit sich Ihre Gäste zum Abschied süße Pakete zusammenstellen und mit nach Hause nehmen können. Und für Sie hat sich so das Thema Gastgeschenke erledigt!

NICOLA KÖNIG

Girlande von Renna über dawanda.com, ca. 20 Euro

Cupcake-Ständer aus Pappe, von meincupcake.de, 6 Stk., ca. 7 Euro



Pappbecher für Popcorn, von bertine.de, 8 Stk., ca. 6,50 Euro



Verpackungsboxen von dotcomgiftshop.com, 6 Stk., ca. 6,30 Euro

DO IT YOURSELF DEKO-IDEEN

Jede Menge süßes Beiwerk für die perfekte Candy-Bar

Mandel-Schoko-Cake-Pops von ben-und-bellchen.de, ab ca. 2,50 Euro



Keksstempel „I love you“ von Suck UK über design3000.de, ca. 15 Euro



Cupcake „Disco“ von wirmachen cupcakes.de, ca. 3,50 Euro

Pompom „light pink“, von pompomyourlife.de, ab ca. 2,75 Euro



Vintage-Etagere von bertine.de, ca. 40 Euro



Papier-Cupcake von Miss Étoile über nostalgieimkinderzimmer.de, 2 Stk., 10 Euro



Sie ist Londons Torten-Queen, die gebürtige Rheinländerin **Peggy Porschen**. Mehr über die Society-Bäckerin auf peggyhorschen.com

KEKSTORTE MIT MARSHMALLOWS & PISTAZIEN

Eine Hommage an Prinz William

Zutaten

200 g weiche Butter, 600 g Schokolade (mind. 53% Kakaoanteil), 6 EL Zuckersirup, 290 g Kekse, 75 g geschälte Pistazien, 150 g geschälte Haselnüsse, 90 g kleine Marshmallows (rosa und weiß)

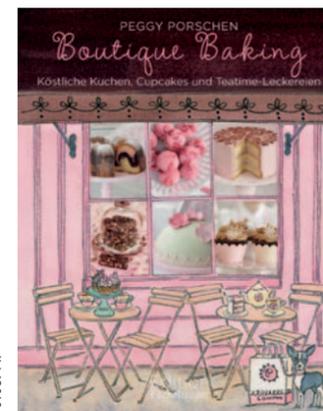
Equipment

Quadratische Kuchenform, ca. 20 cm, Gummispatel

Zubereitung

Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Butter, Schokolade und Zuckersirup in eine große Plastikschüssel geben und in der Mikrowelle langsam bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Alternativ auch im Wasserbad, dann gelegentlich umrühren,

bis sich eine glatte Masse bildet. Die zerbröckelten Kekse in einer separaten Schüssel mit den gehackten und zerstoßenen Nüssen, Pistazien und Marshmallows vermischen, der geschmolzenen Schokolade zufügen und gut umrühren. Die Masse in die Form oder auf das Blech geben und mit einem Gummispatel gleichmäßig verteilen. In den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist. Danach in Riegel von ca. 2,5 cm Dicke schneiden. Im Kühlschrank hält sich die Keks-Torte bis zu einer Woche. Das Rezept wurde anlässlich der Hochzeit von Kate & Prinz William kreiert, weil Schokoriegel sein liebster Nachtisch sind.



FOTOS: PR

BOUTIQUE BAKING

Nicht nur die Kekstorte hat es in Peggy Porschens neuestes Rezeptbuch geschafft, sondern auch das Hüftgold rechts und vieles mehr. Edition Fackelträger, 24,95 Euro



Gleich nachbacken: Schoko-Cupcakes, Sommerbeertorte und Dome-Cake