

# LIFESTYLE

Queensland lockt mit Dschungeltrips, Tauchgängen und 32 Grad. > 45

## Klein, witzig und ein Gaumenschmaus

Cake pops, kleine Kuchen am Stiel: Niemand kann ihnen widerstehen

Die niedlichen Küchlein am Stiel sehen nicht nur süss aus, sie sind es auch – und eigentlich fast zu schade zum Essen.

VON SILVIA SCHAUB

Sie sind bunt und süss, kitschig und kalorienreich und sehen aus wie die kleinen Schwestern der inzwischen auch in der Schweiz allseits beliebten Cup Cakes: die Cake pops. Die kleinen Kuchen am Stiel sehen aus wie Lollipops, sind allerdings nicht zum Schlecken, sondern zum Anknabern. Die grosse Flut in den Ge-

schäften ist bisher noch ausgeblieben. Noch entstehen sie vor allem in den heimischen Küchen. Denn sie ermuntern zum kreativen Ausprobieren. Dank Kochbüchern, die mit vielen Beispielen nachhelfen, wo die eigene Fantasie fehlt.

**DIE KUGELRUNDEN** Küchlein sind einfach herzustellen. Ein normaler Cake gilt als Grundlage, sei er nun selbst gemacht oder schon so eingekauft. Der Kuchen wird in einer Küchenmaschine oder von Hand in feine Krümel zerkleinert und mit Frischkäse und Puderzucker vermischt. So entsteht eine feuchte Teigmischung, die in Kugeln oder auch andere Formen gerollt werden kann. Die Kugeln stellt man ein paar Stunden in den Kühl-

schränk, bevor es dann an die wirkliche Arbeit, das Verzieren geht.

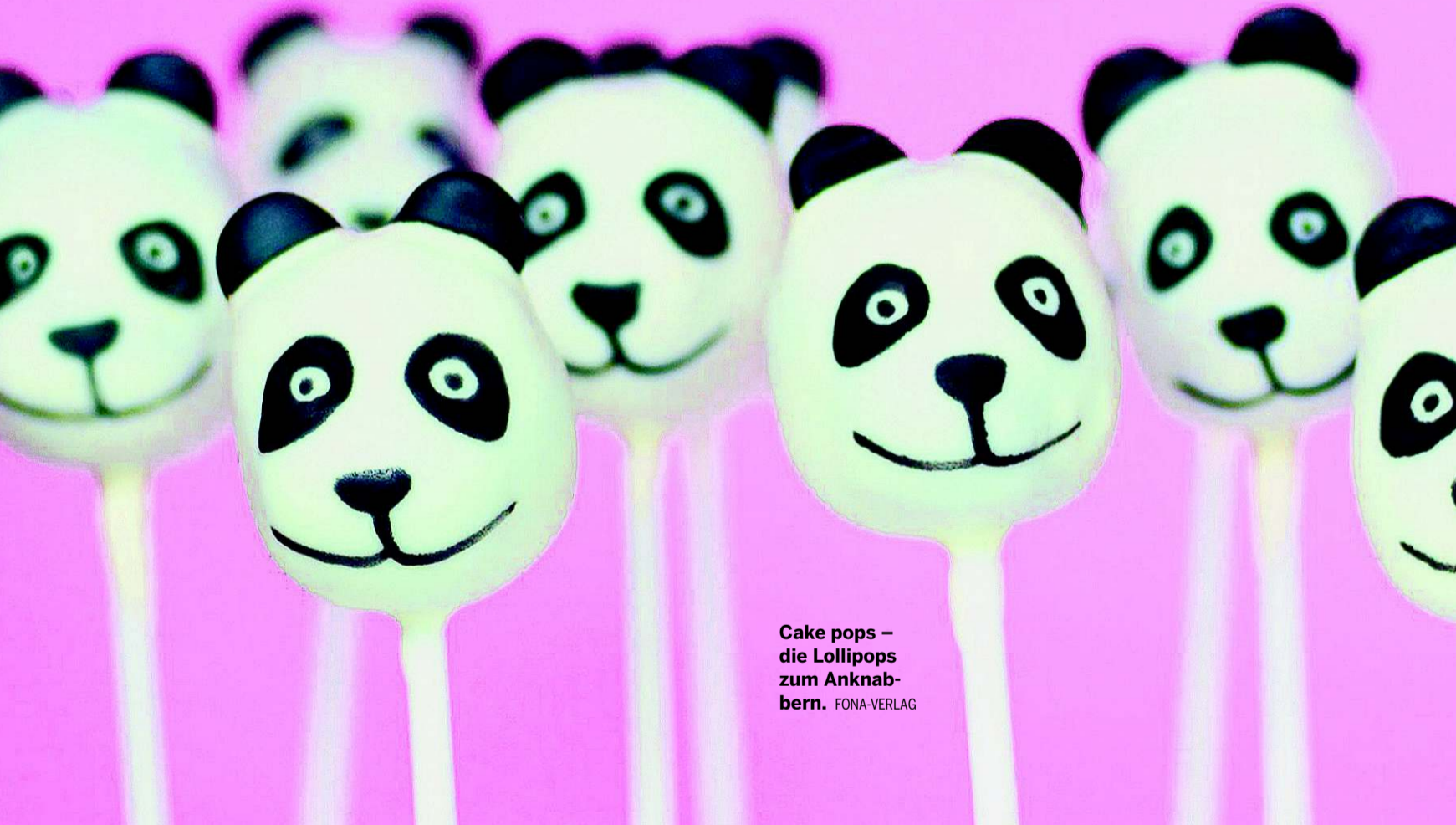
Zahlreiche Bücher wie «Verrückt nach Cake pops» von Sandra Müller oder «Cake pops – 25 Rezepte für knallige Mini-Kuchen am Stiel» von Clare O'Connell zeigen in Schritt-für-Schritt-Anleitungen, wie man den kleinen Dingen einen fantasievolles Outfit verpasst.

**IN DER REGEL** werden verschiedenfarbige Schmelzdrops flüssig gemacht und die Kugeln dann darin getunkt. Man kann aber auch einen Marzipanüberzug verwenden. Anschliessend werden sie mit Streudekor auf Zuckerbasis oder Lebensmittelfarben verziert. Ob Pandabären oder Babuschkas, Pinguine oder Engel, Clowns oder

Prinzessinnen – da liegt es nun an der Fantasie der Herstellenden.

Hierzulande ist es nicht so einfach, entsprechendes Zubehör zu finden. Unter [www.cake-pops.de](http://www.cake-pops.de) findet man indes eine grosse Auswahl, die auch in die Schweiz geliefert werden. Da gibt es Förmchen oder Glasurlinsen ebenso wie essbarer Glitzer, Ausstechformen oder farbige Sticks. Wer sich die Cake pops übrigens lieber fertig kauft, kann das zum Beispiel bei Sugar Rush ([www.sugarrush.ch](http://www.sugarrush.ch)) tun, wo individuelle Wünsche angegeben werden können.

Sandra Müller: Verrückt nach Cake pops. Fona-Verlag, 95 S., Fr. 19.90.  
Clare O'Connell: Cake Pops. Fona-Verlag, 64 S., Fr. 19.90.



Cake pops – die Lollipops zum Anknabern. FONA-VERLAG

### ENTKORKT

#### DIE ANDERE WAADT

Vor 14 Tagen habe ich an dieser Stelle ein Loblied auf den Chasselas angestimmt. Dass die so traditionsbewussten Waadtländer Winzer aber auch anderes können, möchte ich hier nicht verschweigen. Selbst auf Château de Vinzel in der La Côte, einer klassischen Hochburg des Chasselas, geht man inzwischen neue Wege. 2006 pflanzte man auf 0,6 von insgesamt 8,5 Hektaren neben dem Chasselas neu etwas Merlot an. Zum Glück nicht Garanoir oder Gamaret, von denen ich nicht allzu viel halte. Auch dem Merlot gegenüber war ich vor der Verkostung eher kritisch eingestellt. Für mich war Château de Vinzel ganz klar ein Weisswein und was für einer! Jedenfalls werde ich jenen Besuch vor bald 30 Jahren auf dem Château nie vergessen, als mir André Schenk vom gleichnamigen Weinhaus sowie Filippo de Simone und Jean Schenker von der Firma Obrist einen 1945er (!) kredenzten. Dieser Chasselas war in meiner Erinnerung kaum zu toppen, und doch: Der **Château de Vinzel Merlot 2009** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit Bitterschokoladentönen und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure, kräftigem, gut integriertem Tannin und sehr langem Abgang. Er ist ein zurzeit noch strenger, wuchtiger Wein mit viel Potenzial, der fast schon ein bisschen an einen Bordeaux erinnert. Jedenfalls ist er ein Wurf, vor allem für den ersten Jahrgang eines neuen Weins, der aus Trauben von noch jungen Reben gekeltert wurde. Kein Wunder, dass er schon beinahe ausverkauft ist. Ein paar Flaschen gibt es aber noch. Wenn Sie sich beeilen, sollten Sie also Glück haben. Noch ein Tipp: Bestellen Sie zum Apéro gleich auch etwas weissen Château de Vinzel 2010. Degustiert habe ich diesen Jahrgang zwar (noch) nicht, aber ich kann ihn blind empfehlen. Es würde mich sehr erstaunen, wenn er nicht 17 Punkte wert wäre (Fr. 13.70).

ANDREAS KELLER



**CHÂTEAU DE VINZEL MERLOT 2009**  
**Produzent:** Château de Vinzel SA, Vinzel  
**Herkunft:** Waadt  
**Appellation:** La Côte AOC  
**Rebsorte:** Merlot  
**Beste Trinkereife:** Jetzt bis Ende 2019  
**Passende Gerichte:** Magret de canard, Entrecote, Carré d'agneau  
**Bewertung:** 17,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Obrist SA Vevey, Avenue Reller 26, 1800 Vevey, Tel. 021 925 99 25, [www.obrist.ch](http://www.obrist.ch), Fr. 24.50

### AUFGETISCHT

#### Wo Beständigkeit gelebt wird

##### GASTHOF ENGEL, EHRENDINGEN

Es gibt sie noch, die Landgasthöfe, die ihr kulinarisches Konzept nicht wie eine Fahne im Wind nach den neuesten Küchentrends ausrichten, sondern Beständigkeit zelebrieren. Das muss nicht etwa langweilig sein, wie der Gasthof Engel in Ehrendingen beweist, der in dritter Generation seit Anfang Jahr von Simon Frei geführt wird. Die Karte bietet Gerichte für den kleinen Hunger bis zum Chateaubriand. Diesen Spagat meistert die Küchencrew perfekt. Ebenso vielfältig sind die Räumlichkeiten im Haus: vom Klosterkeller über das gediegene Lägerstübli bis zur gemütlichen Gaststube. Wir nehmen an den weiss gedeckten Tischen im Lägerstübli Platz und starten mit einer getrüffelten Selleriesamtuppe (Fr. 12.–) mit pochiertem Wachtelei, die in der Tat äusserst cremig war. Ein verheissungsvoller Auftakt. Die Lamm-Entrecote im Kräutermantel mit Kartoffelgratin (Fr. 38.–) begeistern uns ebenfalls. Die geschmorte Kalbshaxe mit Kartoffelstock (Fr. 33.–) schien jedoch schon mehrere Male aufgewärmt und enttäuschte eher. Spannend hingegen wieder das Dessert: Vogelheu mit Apfelmus und Zimtglace (Fr. 12.–), das in dieser Kombination vorzüglich mundete.

SILVIA SCHAUB



Gastgeber Sonja Zimmermann und Simon Frei vom Gasthof Engel, Unterdorf 3, 5420 Ehrendingen. Tel. 056 222 62 40, [www.gasthof-engel.ch](http://www.gasthof-engel.ch). Geöffnet: täglich von 8 bis 24 Uhr (So bis 22 Uhr), Di ab 14 Uhr und Mi ganzer Tag geschlossen.

**KÜCHE** Gutbürgerliche, bodenständige Gerichte  
**SERVICE** Angenehm, freundlich  
**AMBIENTE** Gemütliche Holzstube  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 8.–, Hauptgänge ab Fr. 25.–

### SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imperfaktor» und «So stimmts»

Mein Bauchgefühl sagt mir, dass man ab einem gewissen Alter bei Geburtstagswünschen das Alter nicht mehr erwähnt. Trifft dies zu und wenn ja, wo liegt die Altersgrenze?

**EINE RICHTZAHL** zu nennen, ist hier ein Ding der Unmöglichkeit. Ein Mann wird ja ähnlich wie gewisse Weine im Alter interessanter, sagt man. Doch bei uns Frauen ist das etwas anderes. Deshalb steht bei der Vorstellung von Frauen meist der Jahrgang, damit wir zuerst rechnen müssen. Machen Sie es nicht vom Alter, sondern von der zu beglückwünschenden Person abhängig. Je besser Sie die Person kennen, umso eher wissen Sie, wie diese zum Alter steht, und können die Glückwünsche individuell formulieren. Anders verhält es sich bei einem runden Geburtstag. Da darf man die Jahreszahl erwähnen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)