

Süße Versuchungen mit Bio-Produkten

Maria Weiss ist Hobby-Konditorin aus Leidenschaft. Qualitative Rohstoffe sind für Sie die Basis für schmackhafte Desserts und Bäckereien. Mit ihren süßen Verführungen hat sie schon viele Menschen verzaubert. Das Geheimnis liegt in der Zubereitung.

„Backen und Kochen ist ein wichtiger Teil meines Lebens, denn beim Backen erhole und entspanne ich mich, was für viele unverständlich ist.

Seit 30 Jahren teste und erprobe ich neue Rezepte und Zutaten. Ich habe schon einige Überraschungen hinsichtlich kulinarischer Gerichte erlebt – negative sowie positive. Eine der Positiven hatte ich letztes Jahr als ich zum Backen neue Süßungsmittel getestet habe. Biomelasse Melado und Bio-Vollrohrzucker Mascavo sind eine wohlschmeckende Alternative zu weißem Zucker. Der etwas karamellartige Eigengeschmack dieser Produkte verfeinern meine süßen Backwaren. Und das praktische daran ist, dass ich sie auf verschiedenste Art und Weise verwenden kann: zum Süßen von Getränken und Backwaren, als Zutat für pikante Aufstriche oder als Glasur für meine hauseigenen Weihnachtsgänse.

Natürlich war es auch für mich eine Umstellung meiner Kochroutine, da ich jahrelang beinahe nur weißen Zucker verwendet habe. Aber der Geschmack und der Mehrwert dieser Produkte haben mich überzeugt. Für die Festtage bereite ich gerne karamellisierte Früchte mit Mascavo zu. Mit diesem Gerichte schaffe ich es, in allen meinen Gästen weihnachtliche Hochstimmung zu wecken.



Dezember 2009