

Backen

Ein süsses Geheimnis

Das Erfolgsrezept der Zürcherin Michelle Burke heisst Cupcakes – hergestellt nach geheimer Formel, verziert mit süssen Häubchen.

TEXT: ALEXANDRA BRÖHM
FOTOS: TANJA DEMARMELS

Michelle Burke sitzt auf dem Sofa im Schaufenster ihres Zürcher Ladens und lacht. «Viele waren nicht sicher, ob man die Cupcakes essen kann.» Cupcakes sind kleine Kuchen aus Rührteig, gekrönt von einer bunt verzierten Buttercremehaube. Anfangs bot die 38-Jährige die Küchlein auf Zürcher Märkten an – und musste Passanten davon überzeugen, dass es nicht Kerzen waren.

Im angelsächsischen Raum sind Cupcakes seit Jahrzehnten sehr populär; die Schweizer haben sie erst in den vergangenen Jahren entdeckt. Eine entscheidende Rolle spielte dabei – wie bei so manchem Trend – die TV-Serie «Sex and the City». Da verdrückt Sarah Jessica Parker einen der bunten Kleinkuchen der legendären New Yorker Magnolia Bakery, während sie von ihrer neusten Leidenschaft erzählt. Die Magnolia Bakery kam danach auch in Filmen wie «Couchgeflüster» oder «Der Teufel trägt Prada» vor.

In London kam die Inspiration

Doch Michelle Burke wurde nicht durch «Sex and the City» zur Cupcake-Bäckerin. Ihr Vater ist Engländer, die Mutter Schweizerin; schon als sie ein Kind war, gab es Fairy Cakes, wie die Kuchen in England auch heissen. Und als sie im Sommer 2006 wie so oft durch London spazierte, blieb sie abrupt vor der Hummingbird Bakery an der Portobello Road stehen. Braun und pink, schlicht und elegant, überzeugten



mit Frosting, besprenkelt mit Dekoration: ein Schaufenster voller Cupcakes. Die Schönheit der kleinen Dinger und ihr leckerer Duft zogen sie in den Bann. Sie verbrachte viel Zeit in dem Laden, probierte sich durch das Angebot und wusste plötzlich: Das ist es, das ist mein Traum – ein Cupcake-Laden.

«Ich wollte immer schon ein eigenes Geschäft», erklärt sie. Lange war ihr nicht klar, was. «Ich habe zwar stets gerne gebacken, aber nie oft.»

Die Leidenschaft erwacht

Zurück in Zürich, begann sie aber mit dem Backen – und wie: Sie testete unzählige Cupcake-Rezepte, experimentierte mit Cremes, Mischungen und Dekorationen. Schon bald reduzierte sie ihren Job als Kundendienstmanagerin bei der Swissport am Flughafen Zürich. Und gab ihn schliesslich, nach immerhin 15 Jahren, ganz auf: «Ich habe immer gespürt, da ist noch was.»

Als der Verkauf an den Märkten immer erfolgreicher lief, schaute sie sich nach einem eigenen Ladenlokal um – in Zürich nicht einfach. Sie hatte jedoch Glück und konnte sich vor zwei Jahren, mit Hilfe ihres Vaters, im Zürcher Kreis 5 einmieten. Schon nach kurzer Zeit übernahm sie das Lokal und baute es nach ihren Vorstellungen um. Inzwischen hat sie ein zweites im Stadtzentrum eröffnet.

Am Anfang schob Burke Tag für Tag 14-Stunden-Schichten am Backofen und im Geschäft. Die Produktion der Cakes läuft im Hinterzimmer. Dort stehen mehrere Teigrührmaschinen,



«Bei mir gibts keinen Schnickschnack»: Michelle Burke

ein Ofen aus den USA und zwei grosse Konditorkühlschränke.

Inzwischen hat Burke sieben Mitarbeiterinnen – das Geschäft läuft gut, auch weil sie sich stets Zeit für Kunden nimmt, gerne ein Schwätzchen hält oder einen Kaffee mit ihnen trinkt. Die Kunden sollen sehen, wo das entsteht, was sie essen. Noch immer bäckt die Chefin aber fleissig selbst. «Meine Kolleginnen lachen mich jeweils aus, weil ich immer noch von jedem fertigen Blech begeistert bin», sagt sie.

Variationen ohne Grenzen

Cupcakes haben eine lange Geschichte. Das erste überlieferte Rezept stammt aus den USA, aus dem Jahr 1828. Es gibt zwei Theorien darüber, woher der Name kommt: Früher dienten Tassen (Cups) als Backformen. Gleichzeitig sind normierte Cups in den USA eine noch heute gebräuchliche Masseinheit beim Backen.

Cupcakes gibt es in allen möglichen Variationen. Der Rührteig lässt sich belie-

«Die Kolleginnen lachen mich aus, weil ich immer noch begeistert bin von jedem fertig bestückten Backblech.»

Michelle Burke,
Cupcake-Spezialistin

big verändern, mit Schokolade, Gewürzen oder Nüssen anreichern. Die Buttercreme kann man einfärben oder mit x-beliebigen Aromen vermischen. Aufgetragen wird sie mit Spachtel oder Spritzsack. Auch der Dekoration sind kaum Grenzen gesetzt. Filigrane Konstruktionen aus Zuckerwerk oder hauchdünner Schokolade, Streusel oder Fruchttüpfeln bilden die geschmackliche und optische Krönung des Ganzen.

Burke setzt getreu ihrem Motto «Keep it simple» auf Klassiker. «Ich bin ein einfacher Mensch, deshalb gibt es bei mir keinen Lavendelschnickschnack und so.» Auf dem Programm stehen meist Schoggi, Vanille, Rüebli-Creamcheese und der US-Klassiker Red Velvet Cupcake. Dazu ein wöchentlicher Spezialcake und auf Bestellung auch Sonderwünsche.

Michelle Burkes Rezepte, durch jahrelanges Tüfteln von bestehenden abgewandelt, sind geheim. Für den Beobachter verrät sie aber zwei weihnachtlich inspirierte (siehe Seite 62).



weihnachtliche Cupcake-Rezepte:

Rüebli-Cupcakes mit Creamcheese-Haube

Rüebli-Cupcakes (ergibt 12 grosse Cupcakes)

220 g Rüebli, geraffelt
200 g Zucker
3 Eier
150 g Sonnenblumen- oder Rapsöl
1 TL Vanilleextrakt
30 ml Buttermilch
200 g Mehl
½ TL Natron
1 TL Backpulver
½ TL Salz
½ TL Zimt, gemahlen
½ TL Ingwer, gemahlen
1 Prise Nelken, gemahlen
60 g Baumnüsse

- Geraffelte Rüebli mit Öl, Zucker, Eiern, Buttermilch und Vanille vermengen
- Mehl in Schüssel sieben, Natron, Backpulver, Salz, Zimt, Ingwer und Nelken daruntermischen
- Mehlgemisch langsam zur Rüebli-Masse geben, Baumnüsse hacken und daruntergeben
- bei 175 Grad backen (20 bis 25 Minuten)

Creamcheese-Topping (für obendrauf)

30 g Butter
100 g Frischkäse
350 g Puderzucker
½ TL Vanilleextrakt
wenig Milch

- Butter weich rühren, Frischkäse daruntermischen, bis eine einheitliche Masse entsteht
- Puderzucker langsam dazugeben, zum Schluss Vanilleextrakt und Milch beifügen
- die Cupcakes nun mit der Haube versehen und mit etwas Zimt als Verzierung bestreuen



Chai-Cupcakes mit Chai-Buttercreme-Haube

Chai-Cupcakes (ergibt 12 grosse Cupcakes)

100 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
4 TL Gewürzmischung*
¼ TL Salz
200 ml Buttermilch
2 TL Vanilleextrakt
½ TL Natron
½ TL Apfelessig

- Butter und Zucker weich rühren, ein Ei nach dem anderen daruntermischen. Weitermischen, bis die Masse hell ist
- Mehl in eine Schüssel sieben, Gewürzmischung und Salz dazugeben
- Buttermilch und Vanilleextrakt mischen
- abwechselnd und langsam Mehl- und Buttermilchmischung beifügen, bis eine glatte Masse entsteht
- zum Schluss das Natron mit dem Apfelessig aufschäumen und beifügen
- bei 175 Grad backen (20 bis 25 Minuten)

Chai-Buttercreme-Topping (für obendrauf)

150 g Butter
450 g Puderzucker
60 ml Milch
½ TL Vanilleextrakt
½ TL Gewürzmischung*

- Butter weich rühren, Puderzucker langsam daruntermischen, Milch und Vanille begeben, bis eine leichte, glatte Masse entsteht. Zum Schluss die Gewürzmischung dazugeben
- die Cupcakes nun mit der Haube versehen und mit etwas Gewürzmischung als Verzierung bestreuen

*Gewürzmischung (für 24 Cupcakes)

3 ½ TL Kardamom, gemahlen
3 TL Zimt, gemahlen
1 ½ TL Ingwer, gemahlen
½ TL Nelken, gemahlen
½ TL Muskatnuss, gemahlen

Tipp: Die Gewürzmischung kann zum Beispiel durch Lebkuchengewürzmischung ersetzt werden. Das ergibt dann Lebkuchen-Cupcakes.