



## KOMMENTAR

KATHARINA PILLMAYR

### Kindergeburtstage

Ein Kindergeburtstag ist für die Kleinen, aber auch für die Großen etwas Besonderes. Freunde werden eingeladen, es gibt Geschenke, Spiele, meist steht die Party unter einem Motto. Und natürlich darf eine Torte nicht fehlen. Sie ist schließlich das Herzstück. Doch wie soll man das angehen? Wer kann schon eine außergewöhnliche Torte backen, an die man auch Jahre später noch köstlich erinnert. Nicht jeder will einfach eine Torte kaufen, für viele zählt – wie bei Geschenke das Selbstgebastelte – bei Torten das Selbstgemachte.

Das haben sich auch die „Tortenkomponisten“ aus Söding gedacht. Lange haben Sabrina und Manuel Mauerhofer getüftelt. Nun konnten sie ihre Ideen in Form ihres ersten Kindertorten-Buchs umsetzen. Darin leiten sie Laien Schritt für Schritt an. Tolle Kindheitserinnerungen sind da wohl garantiert.

Sie erreichen die Autorin unter [katharina.pillmayr@kleinezeitung.at](mailto:katharina.pillmayr@kleinezeitung.at)

## FÜR SIE DA

### REGIONALREDAKTION VOITSBERG

Dr.-Christian-Niederdorfer-Straße 4,  
8570 Voitsberg. Tel.: (03142) 25 550;  
Fax-DW: 15, voitsberg@kleinezeitung.at;

Redaktion: Andrea Kratzer (DW 16),  
Katharina Pillmayr (DW 13), Rainer Brinskelle  
(DW 18), Clemens Ticar (DW 12);

Sekretariat: Karin Hoißer,  
Brigitte Wagner (DW 11); Mo. – Do.  
8 bis 16 Uhr, Fr. 8 bis 13 Uhr;

Werbeberater: Florian Habert (DW 14);

Abo-Service: (0316) 875 3200

# Vom Blumentopf bis zur Giraffe

Sabrina und Manuel Mauerhofer bringen ihr erstes Kindertorten-Buch heraus. Darin wird jeder fündig.

KATHARINA PILLMAYR

Ich hätte nicht gedacht, dass ich wieder mit meinem alten Spielzeug spiele“, lacht Sabrina Mauerhofer. Bis zu zwei Stunden hat die 27-Jährige mit ihrem Mann Manuel an den perfekten Kulissen gebastelt, um ihre Törtchen ins rechte Licht zu rücken. So bauten sie etwa rund um ihre Bauernhof-Torte einen Miniaturbauernhof samt Traktoren, Feldern und Tieren.

„Das Fotoshooting hat zehn Tage gedauert, es war wirklich sehr aufwendig. Ursprünglich eingeplant hatten wir fünf oder sechs Tage“, erzählt der 32-Jährige. Aber es hat sich gelohnt. Denn die „Tortenkomponisten“ aus Söding haben ihr erstes Kindertorten-Kochbuch gemacht, das am 6. März im Handel erscheinen wird. „Es enthält 26 Torten und jedes Rezept hat eine Schritt-für-Schritt-Anleitung.“ Im Durchschnitt sind die Rezepte mit 20 Fotos bebildert.

„Das war nicht ganz einfach für uns. Als Profi sind für uns ja manche Schritte logisch und gehen automatisch.“ Wie immer bei den „Tortenkomponisten“ steht auch diesmal Bio im Mittelpunkt: „Wir verwenden keine Lebensmittelfarben und zeigen im Buch auch, womit man Rollfondant einfärben kann.“

Da das zuckersüße Buch aber auf „Hausfrauen und Hobbyköche ausgerichtet ist“, wie die beiden betonen, sollte wirklich jeder die Torten nachbacken können. Es gibt vier Kategorien: leicht, in die etwa der Schmetterling fällt, mittelschwer, wozu die Bärendame zählt, knifflig (das betrifft vor allem die Figuren auf den Torten) und schwierig. „Smokey, ein 3D-Kater, ist eines unserer Wunschkonzepte.“ Bis er allerdings zum knuffigen Teigknäuel wird, ist es für Laien schon eine kleine Herausforderung, ist er doch unter „knifflig“ zu finden.

Neben Teig- und Cremevarianten enthält das Buch Vorlagebögen zum Abpausen. „Man legt einfach ein Backpapier darüber, malt sie ab, legt das Backpapier auf den Boden und schneidet drumherum.“ Auch an eine kleine Pannenhilfe hat das Duo, das jede Woche 20 Motivatortorten bäckt, gedacht.

Grundsätzlich sind je Torte drei Tage bis zur Serviertauglichkeit anberaunt – „so ist es am stressfreiesten“: Am ersten Tag wird gebacken und der Teig kann auskühlen. Am zweiten geht's ans Füllen. Über Nacht sollte der Boden in den Kühlschrank, damit er fest wird. Am dritten Tag kann er mithilfe der Schnittvorlage beschnitten und dekoriert werden. Und voilà, so schnell könnte man einen Blumentopf in Tortenform vor sich stehen haben, der sich natürlich auch als Mitbringsel bestens eignet.



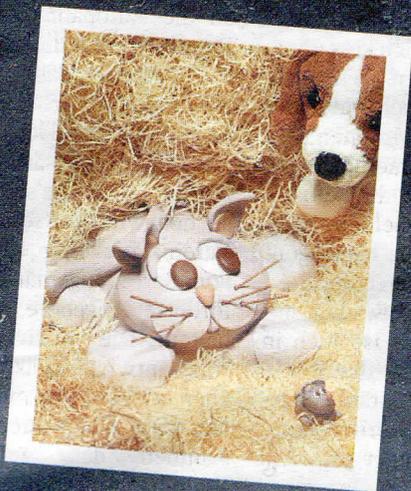
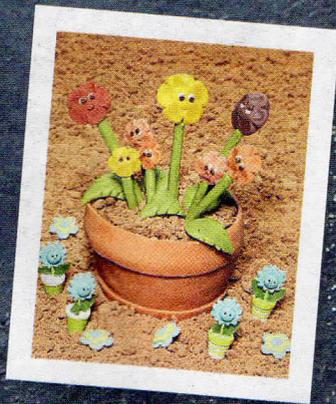
Die Tortenkomponisten,  
Sabrina und Manuel  
Mauerhofer, bringen ihr  
erstes Kindertorten-  
Buch heraus

HERMANN BURGSTALLER (5)



## DAS KINDERTORTEN-KOCHBUCH

Sabrina und Manuel Mauerhofer bringen am 6. März ihr erstes Kindertorten-Kochbuch (Löwenzahnverlag) heraus. Erhältlich bei Buchhändlern und online; Kosten: etwa 25 Euro. Darin enthalten sind Schritt-für-Schritt-Anleitungen samt Fotos für 26 Torten.



Die Blumentopf-Torte eignet sich auch als besonderes Mitbringsel, während die Feuerwehrauto- und Katzen-Torte jedes Kinderherz höherschlagen lassen