



Die Backkünstlerin

Stefanie Sieber, Compliance-Mitarbeiterin bei der AKB in Aarau, backt und dekoriert in ihrer Freizeit leidenschaftlich gerne Cupcakes. Sie stand kurz davor, ihr Hobby zum Beruf zu machen, entschied sich dann aber dagegen.

Wort Fabio Baranzini Bild Rachel Bühlmann

Mini-Cupcakes sind die Spezialität von Stefanie Sieber. Als wir sie zuhause besuchen, steht auf der Küchenkombination ein Blech voller goldbraun gebackener Mini-Vanille-Cupcakes, die darauf warten, dekoriert zu werden. Das Verzieren des süssen Gebäcks ist eine der Lieblingsbeschäftigungen von Stefanie Sieber. Dabei kann sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Mit ein paar wenigen Handgriffen füllt sie drei Spritzbeutel mit verschiedenen farbigen «Buttercreams». Pink. Pastellgrün. Weiss.

Sie setzt den Metallaufsatz des Spritzbeutels knapp über dem Mini-Cupcake an und platziert die Buttercream mit einer gekonnten, kreisförmigen Handbewegung. Sekunden später ist das Topping in Rosenform perfekt. Auch wenn es beim Zuschauen kinderleicht

aussieht, es stecken unzählige Stunden Übung dahinter.

Technik, Material, Rezept und viel Übung

Die richtige Technik mit dem Spritzbeutel ist allerdings nur eine Komponente, die für eine perfekte Cupcake-Dekoration nötig ist. Man braucht auch das passende Equipment. Davon hat Stefanie Sieber über die Jahre eine ganze Menge angehäuft. Zwei grosse, durchsichtige Plastikboxen stehen im Keller. Darin befinden sich lauter Backutensilien. Kuchenformen in allen Grössen und Formen, verschiedene Messbecher, Spritzbeutel, ein Set mit Metallaufsätzen für die Spritzbeutel und eine grosse Auswahl an Dekorationsmaterial. Zucker-«Sprinkles» in unterschiedlichsten Farben und Formen, Farbstoffe, um die Buttercream einzufärben, und ein Glitzerspray. «Glitzer darf auf einem perfekten Cupcake auf keinen Fall fehlen», sagt Stefanie Sieber lachend.

Damit die Dekorationen auf den Cupcakes auch gelingen, ist die Konsistenz der Buttercream entscheidend. «Für die perfekte Buttercream braucht es das optimale Verhältnis zwischen Puderzucker und Butter, die Temperatur bei der Zubereitung muss stimmen und die Buttercream muss richtig zubereitet – also weder zu kurz noch zu lang aufgeschlagen – werden. Das braucht sehr viel Übung und Erfahrung», erklärt Stefanie Sieber.

Backen wurde fast zur Sucht

Mit dem Backen und Dekorieren von Cupcakes hat sie vor gut fünf Jahren begonnen. Via Instagram war sie kurz vor der Geburt ihrer Tochter auf das Thema aufmerksam geworden. «Die Videos von Leuten, die Cupcakes dekoriert haben, zogen mich richtig in ihren Bann», erzählt sie. «Ich wollte das unbedingt auch ausprobieren.» Und so begann sie zu backen und zu dekorieren. Doch aller Anfang war schwer. Die ersten Versuche waren frustrierend. «Meine Cupcakes sahen überhaupt nicht so aus wie in den Videos», erinnert sich Stefanie Sieber.





Doch aufgeben wollte sie nicht. Sie tüftelte an den Rezepten, suchte online nach Tipps und Tricks für die perfekten Zubereitungsarten. «Phasenweise kam ich fast nicht mehr los vom Backen und stand mehrmals pro Woche in der Küche – es war fast eine Sucht. Aber immerhin hatten die Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen meines Mannes Freude, da sie jeweils einen Teil der Cupcakes und Kuchen bekamen, erzählt sie lachend.

Erfolg über Instagram

Durch ihre Beharrlichkeit und das viele Üben wurden die Ergebnisse immer besser und Stefanie Sieber begann, ihre Kreationen zu fotografieren und auf Instagram zu zeigen. Mit Erfolg. Ihr Kanal «A Million Lovely Bakes» hatte bald 2000 Followerinnen und Follower und es trafen immer häufiger Bestellungen von Personen ein, die Stefanie Sieber nicht persönlich kannte. Und damit bot sich ihr plötzlich eine ganz neue Ausgangslage. «Ich begann mit dem Gedanken zu spielen, mir mit den Cupcakes ein zweites berufliches Standbein aufzubauen.»

Als Stefanie Sieber sich intensiver mit der Teilselbstständigkeit befasste, gelangte sie dann aber schnell zur Erkenntnis: «Das ist nichts für mich.» Einerseits, weil sie dafür einen externen Arbeitsraum bräuchte und andererseits, weil sie beim Backen plötzlich viel mehr Druck verspürte. «Ich backte ja plötzlich nicht mehr für Freunde und Familie, sondern für fremde Leute, die mich für meine Arbeit bezahlten. Also musste das Ergebnis perfekt sein. Diesen Druck wollte ich aber nicht, weil ich so den Spass am Backen verloren hätte», so Stefanie Sieber.

Kreativität ausleben

Heute steht die Freude am Backen wieder klar im Vordergrund. Für die Geburtstagsparty ihrer Tochter hat Stefanie Sieber eine Einhorn-Torte gebacken. «Ich backe nicht mehr so oft wie früher, aber es reizt mich noch immer. Vor allem für Kuchen und Torten möchte ich künftig wieder mehr Zeit investieren.» Und auch die Faszination dafür, wie sie beim Backen ihre Kreativität ausleben kann, ist bei Stefanie Sieber ungebrochen: «Ich kann von ganz schwarzen Cupcakes bis hin zu regenbogenfarbenen Kuchen alles machen, was ich möchte. Und ich kann mit meiner Arbeit erst noch anderen Leuten eine Freude machen. Was will ich mehr?»



