

10 Fragen an... Mein Keksdesign



Wie bist du zum Kekse backen gekommen?

Der Keks ist etwas sehr feines und zartes. Mir gefiel die Idee, aus einem einfachen Keks ein zauberhaftes Kunstwerk zu kreieren. Im ersten Moment sieht er noch wie ein schlichter Butterkeks aus, aber mit viel Liebe, Kreativität und Fantasie lässt sich ein kleiner Schatz daraus zaubern. Mit einer Prise Leidenschaft und viel Geduld klappt es auch bei den Teilnehmerinnen in meinen Workshops.



© Stephanie Rinner

Was zeichnet „Mein Keksdesign“ aus?

Mein Keksdesign ist aus dem Wunsch entstanden, die Welt ein klein wenig zu versüßen. Kekse zu verzieren, ist

wirklich sehr entspannend und es ist immer amüsant zu sehen, welche Erfahrungen die Teilnehmerinnen in meinen Workshops machen. Man vergisst Zeit und Raum und freut sich nach einem Kurs umso mehr, wenn man voller Stolz die selbst gestalteten Kekskollektionen bewundern kann.

Wie läuft eine Keks-Party mit dir ab?

Die Keks-Partys finden zu einem Wunschtermin meiner Kunden statt. Meist sind es 5-10 Teilnehmerinnen, die sich zu einem bestimmten Thema einen amüsanten Abend machen wollen. Zur Zeit sind die „Keks & the City“-Partys für Jungesellinnenabschiede heiß begehrt.

Nach einer Runde Begrüßungsdrinks geht's dann auch schon direkt los mit einer kurzen Einführung, der Zubereitung von Royal Icing (Eiweißspritzglasur) in den Lieblingsfarben der Ladies und einer kurzen Übungsrunde mit dem Spritzbeutel. Und dann geht's auch schon an die Königsdisziplin: der Gestaltung der ganz persönlichen Kekskollektion. Es entstehen ganz zauberhafte Designs mit individueller Note. Mal eine Schuhkollektion, mal Liebeskekse für die Daheimgebliebenen. Zum Essen sind die Kekse für die Meisten aber viel zu schade.



© Stephanie Rinner

Welche Foodblogs verfolgst du besonders gerne?

Da ich weniger der Typ bin, der sich täglich Blogs ansieht, folge ich einigen internationalen Foodbloggern auf

10 Fragen an... Mein Keksdesign

Instagram, wie z.B. [Frau Zuckerstein](#), [Rachel Khoo](#), [Frau Herzblut](#).

Wo findest du Inspiration für neue Keks-Kreationen?

Ehrlich gesagt hab ich so viele Ideen im Kopf, dass ich gar nicht weiß, wann ich die Kekse alle backen soll! Für mich sind Interior und Fashion Magazine eine inspirierende Quelle. Wenn ich auf Reisen bin, fotografiere ich liebend gerne viele kleine Details wie Türknöpfe, Tapeten und hübsche Arrangements.

Bist du generell eher die Bäckerin oder kochst du auch gerne?

Da gehöre ich definitiv in die Sparte der süßen Küche. Ich habe zum Glück einen Mann, der leidenschaftlich gerne kocht. Die Aufgaben sind bei uns klar verteilt: Er kümmert sich ums Deftige und ich mich um seine Lieblingskekse und das anschließende Aufräumen :)

Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Für die Dekoration ein Zahnstocher und für die Teigherstellung meine geliebte KitchenAid.



© Stephanie Rinner

Dein chaotischstes oder ungewöhnlichstes Küchenerlebnis?

Da fällt mir eine sehr unschuldige Geschichte aus meiner Kindergartenzeit ein. In einer Ausgabe des Mickey Mouse Hefts gab es eine Form für eckige Eier. In meiner

Euphorie wollte ich mir natürlich nicht die Beschreibung vorlesen lassen und bin so einfach der hübschen Bilderanleitung gefolgt. Die Überraschung am nächsten Tag waren leider keine eckigen Formen, sondern geplatze Eier die sich ganz gemütlich von oben nach unten durch den Kühlschrank gearbeitet hatten.

Bei welchem Gericht aus Kindertagen bekommst du heute noch Gänsehaut?

Mehlspeisen sind für mich als Österreicherin ein wahrer Genuss. Am allerliebsten esse ich heute noch frische Mohnnudeln, dicht gefolgt von herrlich saftigen Marillenknödeln. Beides esse ich traditionell jedes Jahr im Frühling in der Wachau, wo ich studiert habe.



© Stephanie Rinner

Mit wem würdest du gerne einmal in der Küche stehen und warum?

Mit meiner Urgroßmutter, um mir die alten Rezepte der österreichischen Mehlspeisenküche zeigen zu lassen. Viele Koch- und Backrezepte geraten in unserer schnelllebigen Zeit leider viel zu oft in Vergessenheit. Dabei sind diese meist schneller zubereitet, als man denkt.