

BERLINER BACKKUNST-BLOG

Blogger, die ihre kleinen Kunstwerke nach dem Backen fotografieren und die Rezepte ins Netz stellen, haben immer mehr Fans. Einen der besten Backblogs Deutschlands schreibt der Berliner Grafikdesigner Marc Kromer. Seine Webseite „Bake to the roots“ lädt zum Nachbacken ein und wurde schon mehrfach prämiert. Jede Woche gehen dort drei neue Rezepte online, bei denen nicht nur Kuchenfans Lust zum Backen bekommen.

MANUSKRIPT

SPRECHER:

Marc Kromer ist **Grafikdesigner**. Seine Freizeit verbringt er am liebsten in der Küche. Er schreibt den **Blog** „Bake to the roots“ und diese Seite wurde schon **mehrfach** in Deutschland **prämiert**. Dahinter **verbirgt** sich ein wahres **Hüftgoldparadies**. Von der Zitronen-**Thymian-Tarte** bis zum fruchtigen Käsekuchen – wer **sich durch** Marc Kromers Rezepte **klickt**, dem **läuft** schon beim Lesen **das Wasser im Mund zusammen**. Doch bevor die Rezepte online gehen, muss Marc Kromer erst einmal selbst an die **Rührschüssel**. Heute gibt es etwas **Hippes**: ein **Hybriddörtchen**.

MARC KROMER (Blogger):

Cruffins, die sind einfach superlecker! Das ist so 'ne Mischung aus Croissant und Muffin. Nicht ganz so fettig, aber genauso lecker ... mindestens.

SPRECHER:

Seit vier Jahren schreibt Marc Kromer seinen Blog. Als er anfing, fürs Netz zu backen, hatte er nicht **damit gerechnet**, über so lange Zeit erfolgreich dabeizusein. Nun hat er auf Instagram mehr als 33.000 **Abonnenten**. Doch typisch deutsch backt er nicht.

MARC KROMER:

Ich hab' mal in den USA gelebt und gearbeitet, hab' mich da in **Cupcakes** verliebt. Und die gab's bei uns damals hier in Deutschland noch nicht und ich hab' dann angefangen, die Sachen selber zu backen zu Hause und hatte immer so 'n bisschen Probleme mit den Rezepten, weil's verschiedene Sachen nicht gab an Zutaten, und hab' dann Sachen **ersetzt** und dann aufgeschrieben und dacht' mir irgendwann: „Mh, könnte anderen Leuten genauso gehen!“ – und hab' dann angefangen alles aufzuschreiben und [es] irgendwann ins Internet gestellt.

Video-Thema

Begleitmaterialien

SPRECHER:

Der Cruffinteig muss jetzt **eine Weile gehen**. Zeit, um **sich** dem Blog zu **widmen**. Viel Arbeit steckt darin – bis zu 16 Stunden verbringt er damit in der Woche. Drei neue Rezepte stellt er dann online. Aber nur, wenn sie seinen **Gaumentest** bestanden haben. Was macht er mit dem Rest?

MARC KROMER:

... [wird] meistens an meine Kollegen **verfüttert**.

SPRECHER:

Der Teig **ist so weit**. Jetzt noch **ausrollen**, mit **Zimt** und Zucker **bestreuen**, wieder **einrollen**, schneiden und ab in die **Förmchen** damit! Für 25 Minuten geht's nun in den Ofen, bei 200 Grad Celsius. Ein spannender Moment, denn auch den Besten **gelingt** nicht immer alles.

MARC KROMER:

Ja, ich hab mal versucht, **Cookies** ohne Mehl zu machen, und das war einfach furchtbar! Die sind **zerbröseln ohne Ende** und deswegen werde ich nie wieder ohne Mehl backen!

SPRECHER:

Bei den Cruffins läuft alles wie geplant. Wenn sie aus dem Ofen kommen, **duftet** der Raum nach Butter und **Hefe**. Am besten sind sie **lauwarm**, aber Marc Kromer kann noch nicht **naschen** – schließlich **müssen** noch Fotos **her**. Wie gesagt: Eine Menge **Aufwand** mit dem Blog. Aber die Ideen **gehen** ihm nicht **aus**.

MARC KROMER:

Als Nächstes [gibt's] **Churro-Cups** mit Eis. Das sind solche kleinen ... kennt ihr vielleicht, so Churros aus Spanien? Gibt's normalerweise in langer Form und ich habe Cups gemacht draus und in die füllt man dann das Eis rein.

SPRECHER:

Was aus Marc Kromers Ofen kommt, sieht nicht nur gut aus – auch das **Nachbacken** lohnt sich!

GLOSSAR

Grafikdesigner,-/Grafikdesignerin/-innen – jemand, der mit technischen Mitteln das Aussehen von etwas gestaltet und damit sein Geld verdient

Blog, -s (m., aus dem Englischen) – ein Online-Tagebuch; eine Website, auf der jemand regelmäßig neue Beiträge zu einem Thema veröffentlicht

mehrfach – oft

etwas prämiieren – jemandem einen Preis verleihen, weil er etwas besonders gut gemacht hat; etwas auszeichnen

verbergen – etwas verstecken

Hüftgold (n., nur Singular) – Bild für: Fett an den Hüften; dicker Bauch

Thymian, (m., nur Singular) – eine Gewürz- und Heilpflanze

Tarte, -s/-n (f., aus dem Französischen) – ein Kuchen aus einem speziellen Teig, der mit Obst, Gemüse o. a. belegt ist

sich durch etwas klicken – sich etwas im Internet anschauen

das Wasser läuft im Mund zusammen – man bekommt Appetit auf etwas

Rührschüssel,-n (f.) – eine Schale, in der man z. B. Zutaten für einen Kuchen mischt

hip (aus dem Englischen) – modern, beliebt

Hybridtörtchen, -n (n.) – gemeint ist: ein kleiner Kuchen, der aus zwei verschiedenen Gebäckarten besteht, z. B. aus Croissants und Muffins

Cruffin, -s (m.) – Wortspiel aus Croissant und Muffin

mit jemandem/etwas rechnen – jemanden/etwas erwarten

Abonent, -en/Abonentin, -nen – jemand, der bestellt, um regelmäßig informiert zu werden

Cupcake, -s (m., aus dem Englischen) – ein kleiner Kuchen, der ursprünglich in einer Tasse gebacken wird

etwas ersetzen – etwas statt etwas verwenden

Video-Thema

Begleitmaterialien

Teig, -e (m.) – eine weiche Masse aus verschiedenen Zutaten, die man kneten kann und aus der Brot oder Kuchen gebacken wird

eine Weile – eine Zeit lang

der Teig muss gehen – der Teig muss längere Zeit an einen warmen Ort stehen, um größer zu werden

sich einer Sache widmen – sich mit einer Sache beschäftigen; sich auf eine Sache konzentrieren

Gaumentest, -s (m.) – die Tatsache, dass man probiert, ob etwas schmeckt

etwas an jemanden verfüttern – jemandem etwas zu essen geben

so weit sein – hier: für etwas bereit sein

etwas aus|rollen – hier: eine Kugel aus Teig platt machen

Zimt (m., nur Singular) – ein Gewürz, das für Süßspeisen und auch für Glühwein verwendet wird

etwas bestreuen – etwas mit einer lockeren Schicht bedecken

etwas ein|rollen – etwas zu einer Rolle formen

Förmchen, - (n.) – eine kleine Backform

gelingen – klappen; gut gehen

Cookie, -s (m., aus dem Englischen) – der Keks

zerbröseln – in kleine Krümel zerfallen

ohne Ende – immer weiter; die ganze Zeit

duften – gut riechen

Hefe, -n (f., meist im Singular) – eine Zutat beim Backen, die den Teig größer macht

lauwarm – leicht warm

naschen – hier: etwas Süßes probieren

etwas muss her – etwas wird gebraucht

Video-Thema

Begleitmaterialien

Aufwand, Aufwände (m., Plural selten) – die Mühe; die Anstrengung; die benötigte Energie, um etwas zu tun

aus|gehen – hier: ein Ende haben

Churro, -s (m., aus dem Spanischen) – ein frittiertes, längliches, süßes Gebäck aus Spanien

Cup, - (m., aus dem Englischen) – hier: kleine Kuchen, die ursprünglich in Tassen gebacken wurden

etwas nach|backen – etwas so backen wie jemand es gezeigt hat

*Autorinnen: Antje Pfeiffer /Anna-Lena Weber
Redaktion: Shirin Kasraeian*