

## **Funkelnder Dekorzucker verleiht Gebäcken einen edlen Touch**

**Köln, 21.07.2017 – Für Backbegeisterte ist die Dekoration von Gebäcken genauso bedeutend wie der Geschmack selbst. Hier bieten sich schier unerschöpfliche Möglichkeiten: Vom Sahne-Topping, über Fondant bis hin zu glitzerndem Dekorzucker.**

### **Dekorzucker mit farbenfrohem Lichtspiel**

Dekorzucker lässt Gebäcke nur so funkeln und glitzern. Dabei schimmert er wie kleine Kristalle oder Mineralien. Dieser Effekt resultiert aus dem Herstellungsverfahren. Dekorzucker wird mit ein wenig Wasser, Lebensmittelfarbe und ggf. etwas Sirup gemischt. Beim anschließenden Trocknen entsteht eine feste Masse, die in viele kleine Stücke zerschlagen wird. Durch die entstehenden Bruchkanten kommt es dann zu Lichtreflexionen, die den Dekorzucker nur so Glitzern lassen. Besonders beim großflächigen Auftrag entfaltet der Dekorzucker sein Lichtspektakel und sorgt so für ein feierliches Ambiente. Bei der Auswahl entsprechender Farbtöne erscheinen Backwaren dann gar in einem beinahe royal-majestätischen Look. Den Dekorzucker gilt es übrigens vom essbaren Glitzer zu unterscheiden, denn der Farbzucker besitzt einen zuckersüßen Geschmack, den der essbare Glitzer nicht vorweisen kann. Dies sollte man bei der Zubereitung und der Portionierung von Zucker für das eigene Naschwerk immer einkalkulieren.

Die funkelnde Deko gibt es in vielen Farben und von bekannten Herstellern wie Rainbow Dust, Sugarflair, FunCakes oder Städter im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Essbare-Dekoration/Bunter-Dekorzucker/](http://www.meincupcake.de/shop/Essbare-Dekoration/Bunter-Dekorzucker/) zu erwerben. Der Dekorzucker ist dabei für nahezu alle Gebäcke geeignet: Sowohl Torten, Cupcakes, Cake Pops, Kuchen, Donuts oder Kekse können mit Dekorzucker verziert werden. Er findet nahezu immer als Streudeko Anwendung und wird erst nach dem Backen auf der selbstgemachten Köstlichkeit verteilt. Allerdings sollte er nicht so ohne weiteres aufgestreut werden. Die Gebäcke bedürfen einer gewissen Vorbehandlung, damit er gut anhaftet. Der Untergrund sollte dazu noch möglichst feucht und nicht angetrocknet sein.

### **Gebäcke für Dekorzucker vorbereiten**

Cupcakes oder Torten stellen sich hier als die pflegeleichtesten Backwaren heraus, zumindest wenn sie eine Cremehaube aus Sahne, Buttercreme oder ein Käse-Frosting ihr Eigen nennen. In dieser weichen Masse bettet sich der glänzende Dekorzucker besonders gut. Auch Cake Pops sind damit klassischerweise gut dekorierbar. Die runden Kuchenkugeln werden traditionell entweder mit geschmolzenen Candy Melts oder einer Kuvertüre bedeckt. Solange dieser Überzug noch nicht vollends angetrocknet ist, lässt sich der Dekorzucker entweder per Hand aufstreuen oder für ein komplettes Benetzen der Oberfläche in einem Schälchen mit Dekorzucker wälzen. Für Kuchen, Kekse oder Feingebäcke empfiehlt es sich, noch eine Schicht Zuckerguss oder Kuvertüre als Untergrund für den glitzernden Dekorzucker aufzutragen. Ansonsten würden die bunten Zuckerstücke nur lose aufliegen und bereits bei geringsten Bewegungen herunterfallen.

## **Über die CAKE MART GmbH**

MeinCupcake.de wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Der Onlineshop ist seit 2010 die Anlaufstelle im Internet für Hobby-Bäcker und Back-Profis. Dabei wissen die Backenthusiasten das umfangreiche Sortiment von fast 10.000 Produkten zu schätzen. Bei MeinCupcake.de findet man Backzutaten sowie hochwertiges und praktisches Backzubehör von bekannten Markenherstellern wie Wilton, Birkmann, Rainbow Dust oder Städter für das kreative Backen oder für die individuelle Tortendekoration. Zusätzlich unterhält die CAKE MART GmbH in den Innenstädten von Düsseldorf, Duisburg und Köln insgesamt drei Filialen.

CAKE MART GmbH  
Andre Werner  
Vogelsanger Straße 354  
50827 Köln  
Tel.: 0221 / 29980474  
E-Mail: [publicrelations@meincupcake.de](mailto:publicrelations@meincupcake.de)  
Web: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)