

## **Nonpareilles – Die bunte Verzierung für das Gebäck**

**Köln, 07.07.2017 – Wer gerne backt, möchte auch Farbe auf seine selbstgemachten Kreationen bringen. Neben Fondant, Lebensmittelfarben und diverser Glasuren reihen sich auch Nonpareilles in die Liste beliebter Dekorationen ein.**

Die Gestaltung von Cupcakes, Kuchen, Torten, Cake Pops oder anderen Backwaren ist ein weites Feld. Und jeder Hobby-Bäcker wird hier im Laufe der Zeit seine eigenen bevorzugten Methoden entwickelt haben, sein Backwerk zu verzieren und dabei weiterhin die Individualität des Gebäcks zu wahren.

### **Mit Nonpareilles Flächen gestalten oder Akzente setzen**

Zu den vielfach unterschätzten Gestaltungsmöglichkeiten zählen sicherlich die Nonpareilles. Die sogenannten „Unvergleichlichen“ sind nichts anderes als kleine runde Zuckerdekore mit einem maximalen Durchmesser von 1,5 mm. Die auch als „Liebesperlen“ bekannten Kügelchen kommen in ihrer Größe als zunächst einmal recht unscheinbar daher, können aber die unterschiedlichsten Gebäcke in ihrem Design abrunden. Denn die Nonpareilles lassen sich entweder großflächig über das gesamte Werk verstreuen, oder aber auch nur akzentuiert einsetzen.

Dabei stehen die Nonpareilles in vielen bunten Farben zur Verfügung, die entweder als einfarbige Mischung oder als bunte Mixtur verschiedenster Farbtöne von Markenherstellern wie Städter, Günthart oder FunCakes im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Essbare-Dekoration/Nonpareilles/](http://www.meincupcake.de/shop/Essbare-Dekoration/Nonpareilles/) erworben werden können.

### **Nonpareilles benötigen feuchten Untergrund**

Nonpareilles lassen sich flexibel verwenden und finden auf den unterschiedlichsten Gebäcken ihren Platz. Dabei werden sie in der Regel direkt aus der Dose oder manuell mit den Fingerspitzen über die selbstgemachten Köstlichkeiten verteilt. Hier sollte man aber auf einen feuchten Untergrund achten. Auf Torten oder Cupcakes mit einem weichen Topping aus Buttercreme, Sahne oder Käse-Frosting stellt dies noch kein Problem dar. Die Nonpareilles sinken hier ein wenig in die weiche Masse ein und finden mühelos ihren Halt ohne anschließend herunterzurutschen.

Auch bei Cake Pops ist dies der Fall. Denn die runden Kuchenkugeln werden, unmittelbar bevor sie in einer Schale mit Nonpareilles gewälzt oder manuell bestreut werden, mit einer Kuvertüre oder einem süßen Guss aus Zucker bzw. Cake Melts überzogen. An der noch feuchten Masse finden die Nonpareilles dann besonders gut Halt. Eher trockene Gebäcke wie Kekse oder Kuchen sollte man deshalb mit einer Schicht Kuvertüre oder Zuckerguss überziehen. Solange diese noch feucht ist, verteilt man die Nonpareilles. Alternativ lässt sich der gebackene Teig auch mit einer hauchdünnen Schicht Wasser einsprühen. Auch darauf bleiben die Nonpareilles haften.

Mitunter können Nonpareilles auch mitgebacken werden. Hier sollte man sich aber auf die Angaben des Herstellers verlassen, zumal bei den hohen Temperaturen im Backofen die Gefahr besteht, dass die Nonpareilles ein wenig zerlaufen und ihre Form verlieren.

## **Über die CAKE MART GmbH**

MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für Backenthusiasten im Internet. Der Onlineshop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Hobby-Bäcker und Back-Profis wissen das umfangreiche Sortiment von fast 10.000 Produkten zu schätzen. Hier finden alle Backbegeisterten hochwertige Backzutaten und praktisches Backzubehör von bekannten Markenherstellern wie Städter, Wilton, Birkmann, Nordic Ware oder Kitchen Craft für das kreative Backen und die individuelle Tortendekoration. Neben dem Onlineshop unterhält die CAKE MART GmbH in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln auch zusätzlich 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)