

Zuckersterne als essbare Deko in jeder Jahreszeit gefragt

Köln, 14.07.2017 – Gebacken wird immer, ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter. Da ist es fast selbstverständlich, dass einige Gebäcke zu bestimmten Jahreszeiten obligatorisch sind. Dies trifft zum Teil auch auf Dekorationen, wie Zuckersterne, zu, die aber längst das rein weihnachtliche Image abgelegt haben.

Der Stern ist ebenso Teil der weihnachtlichen Kultur wie die Krippe. Daher bleibt er in der besinnlichen Zeit eines der meist herangezogenen Motive. Kein Wunder, dass der Stern von Bethlehem auch kulinarisch in der Adventszeit immer wieder seinen Ausdruck findet. Entweder als Backform für Kuchen oder Torten, als Ausstecher, als Motiv auf Muffinförmchen oder aber auch als Zuckerdeko in Form von Zuckersternen. Zimtplätzchen in Sternform sind wohl das bekannteste Beispiel für ein entsprechend geprägtes Gebäck rund um das Weihnachtsfest. Doch der Stern hat sich als Motiv inzwischen emanzipiert und findet auch zu anderen Anlässen rund um die Zubereitung von süßen Köstlichkeiten seine Verwendung. Besonders kleine Zuckersterne stehen als Gebäckdekoration für diese Entwicklung.

Bunte Zuckersterne für den Kindergeburtstag

Zuckersterne werden neben dem weihnachtlichen Einsatz auch für Motive rund um den Weltraum, Sonne oder Mond verwendet. Auch auf Gebäckem mit Einhorn- oder Prinzessinnen-Motiv lassen sie sich problemlos einsetzen. Gerade hier gilt dann: Bunt ist Trumpf, besonders dann, wenn das Gebäck für eine Kinderparty vorgesehen ist. Zuckersterne gibt es in vielen Farben im Onlineshop von Meincupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Essbare-Dekoration/Zuckersterne-Streudeko/ von bekannten Markenherstellern wie Städter, FunCakes oder Wilton zu kaufen. Ob als einfarbige Zusammenstellung oder als farbenfrohe Mischung.

Zuckersterne lassen als Dekoration aber nicht nur Kinderaugen leuchten. Gebäcke, die für besonders feierliche Anlässe vorgesehen sind, werden gerne mit den Sternen drapiert. Dann jedoch weniger in einer bunten Mixtur, sondern eher in glänzendem Gold oder Silber. Hochzeit, Jubiläen oder Silvester sind nur einige der Festivitäten, auf denen Zuckersterne sich häufig auf Backwerken wiederfinden lassen.

Zuckersterne sicher am Gebäck anbringen

Zuckersterne sind übrigens essbare Dekoration, die als Streudeko gedacht und daher nur selten im Ofen erhitzt wird. Sie bestehen im Wesentlichen aus Zucker und Farbstoff und können auf fast jeden gebackenen Teig aufgetragen werden. Dafür benötigen die Zuckersterne für sicheren Halt einen feuchten Untergrund. Sahne, Käse-Frosting oder Buttercreme reichen für die Zuckersterne schon aus. Trockener Teig sollte, wie bspw. bei Kuchen, Cake Pops, oder Muffins, in jedem Falle mit einer Schicht Kuvertüre, Zuckerguss oder Candy Melts überzogen und die Zuckersterne im noch feuchten Zustand der Masse aufgestreut werden.

Über die CAKE MART GmbH

Auf der Suche nach Backzutaten, wie Zuckersterne, wird man bei MeinCupcake.de schnell fündig. Der Onlineshop ist seit 2010 die Anlaufstelle für Backbegeisterte im Internet und wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Back-Profis und Hobby-Bäcker wissen das umfangreiche Sortiment von fast 10.000 Produkten zu schätzen. Neben den erwähnten Zutaten findet man noch hochwertiges und praktisches Backzubehör von bekannten Markenherstellern wie Wilton, Birkmann, Nordic Ware oder Städter für das kreative Backen sowie für die individuelle Tortendekoration. Zusätzlich unterhält die CAKE MART GmbH in den Innenstädten von Köln, Düsseldorf und Duisburg insgesamt drei Filialen.

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