

Diese Seite drucken Bilder ein-/ausblenden

Augsburg Allgemeine

[Startseite](#) [Lokales \(Augsburg Land\)](#) [Ein Schneemann in der Küche](#)

29. November 2017 00:35 Uhr

BACKEN

Ein Schneemann in der Küche

Irene Zybala und ihre Enkelin Sylwia Luczak backen gern zusammen. Drei ihrer Rezepte sind im neuen *Von Laura Gastl*



Vom Schneemann bis zum Tannenbaum: Bei Sylwia Luczak und ihrer Oma Irene Zybala in Aystetten gibt es weihnachtliche Cupcakes verschiedenster Art. Die Spekulatius-Trüffel des Duos sehen in ihrer Kokosflocken-Hülle passend dazu aus wie kleine Schneebälle – jetzt sind alle drei Rezepte in der neuesten Ausgabe des Zuckerguss erschienen.

Oma und Enkelin waren „baff“, als sie das entdeckten. „Wir haben gehofft, dass es zumindest ein Rezept in das Magazin schafft“, erzählt Sylwia Luczak. Mit allen dreien haben sie nicht gerechnet. Doch es ist nicht das erste Mal, dass eine Kreation der 38-Jährigen in dem Rezeptmagazin zu finden ist: Erst im Frühling hatten das auch ihre süßen Butterbrote mit Schnittlauch geschafft.

Nachbarn brachten die Hobbybäckerin auf die Idee, sich erneut zu bewerben, denn

Sylwia Luczaks Leckereien sind in der Nachbarschaft schon bekannt. „Ich kann schließlich nicht alles alleine essen“, lächelt die Blondine.

Bei den drei winterlichen Rezepten ist jetzt auch die Oma mit von der Partie: Irene Zybala und ihre Enkelin backen und kochen gerne zusammen und ergänzen sich dabei. „Meine Oma ist oft ganz überrascht, wenn wir neue Rezepte ausprobieren“, erzählt Sylwia Luczak. Scheinbar große Backkunst entpuppt sich dann schnell als ganz einfach.

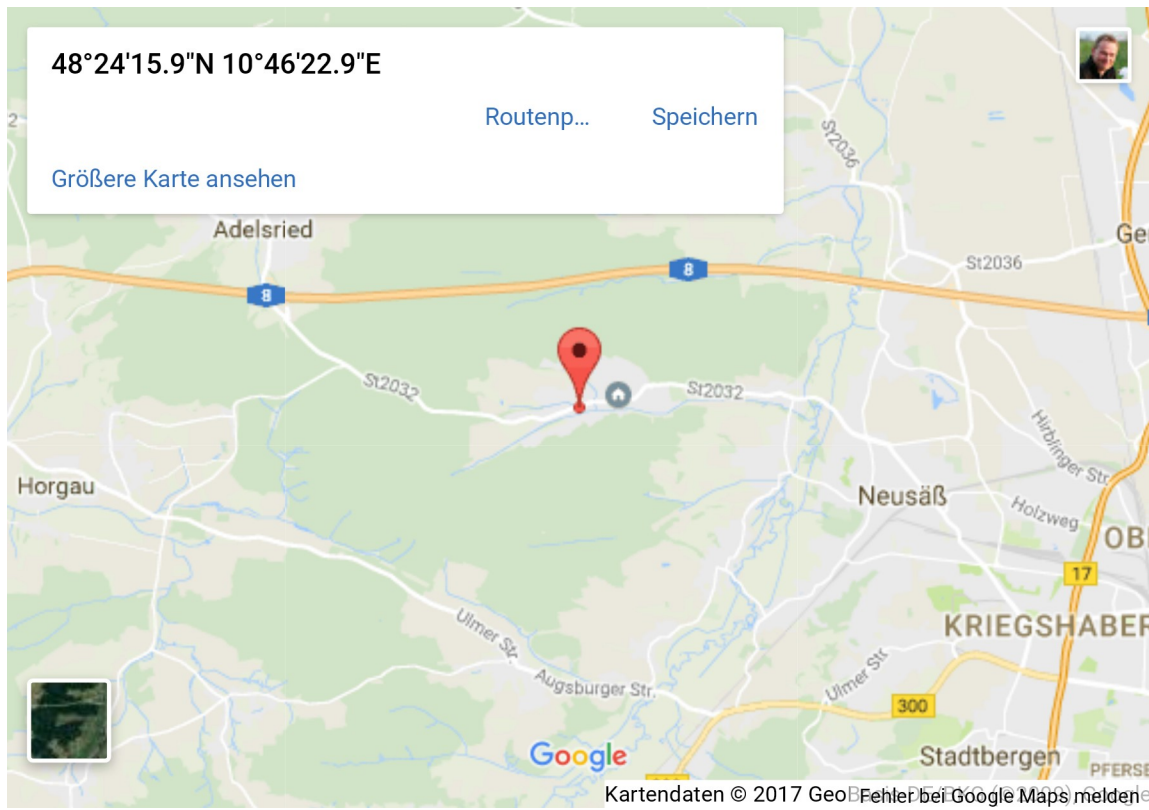
Ihr Hobby teilen die beiden schon sehr lange. Mit sechs Jahren bekam Sylwia Luczak ihr erstes Kochbuch, und die ersten Versuche dazu fanden selbstverständlich in Omas Küche statt.

Heute ist Irene Zybala stolz auf ihre Rezepte im Zuckerguss. Die ganze Familie weiß darüber Bescheid. Erst Anfang des Jahres zog die 86-Jährige aus Hamburg zu ihrer Enkelin nach Aystetten. Jetzt kann das Duo wieder gemeinsam in der Küche stehen.

Unter ihren Rezepten sehr ausgefallen sind die Weihnachtsbaum-Cupcakes mit dem grünen Frosting. Das besondere Highlight daran: Schneidet man das Gebäck auf, ist im Inneren ein grüner Tannenbaum zu sehen.

Dazu wird grüner Teig in eine Kastenform gegeben und gebacken. Anschließend wird der Kuchen in Scheiben geschnitten, die Tannenbäume werden ausgestochen und für 20 Minuten in den Gefrierschrank gestellt. Dann kommen die Bäume in die Muffinformen, werden von frischem Teig bedeckt und wandern wieder in den Ofen. „Die Bäume werden dabei überhaupt nicht trocken“, schwärmt Sylwia Luczak. Man könne das Rezept auch abwandeln, zum Beispiel mit Herzen am Valentinstag oder mit Hasen an Ostern.

Für die 38-Jährige ist das Backen Entspannung. Gerne probiert sie mit ihrer Oma Neues aus und freut sich, wenn es schmeckt. Dabei sollten alle Sinne angesprochen werden – bei den Cupcakes und Trüffeln, die sie und ihre Schwester für den Heiligabend eingeplant haben, ist auf jeden Fall auch „fürs Auge“ etwas getan.



Mehr zum Thema

Aystetten [Echt süß: Butterbrote mit Schnittlauch](#)