



Backen wie die Konditoren

München - Sie naschen heimlich vom feinen Marzipan, während sich Konditormeister Fritjof Hefele kurz umdreht, um die Schokoladenkonfitüre und die farbigen Liebesperlen zu holen, damit die kleinen Schlingel ihre Herzen aus Mürbteig verzieren können.

Wir sind mitten drin in der legendären Konditorei des Cafe Luitpold. Lorient hat den Ort der Verführung einmal als "süßes Herz der City" bejubelt und unverhohlen zugegeben, dass ihn die Naschereien magisch anziehen. Hier, wo die berühmten Baumkuchen, die märchenhaften Hochzeitstorten und die göttlichen Trüffel täglich frisch hergestellt werden, dürfen einmal im Monat Mädchen und Buben von sechs bis 12 Jahren nach Herzenslust Teig kneten, Plätzchen ausstechen, kleine Kuchen backen. Sie lernen, wie Eier geteilt werden, wie Sahne gerührt wird und kommen mit vielen Tricks heim, die ein gutes Backwerk gelingen lassen. Da staunen die Väter und die Mütter werden ein bisschen neidisch.

Am Ende eines erlebnisreichen Nachmittags dürfen sie ihre Backwerke aus dem Ofen holen, entweder gleich aufessen oder mitheimnehmen.

Backen wie die Konditoren - Kinder auf süßen Spuren ist eine neue Gemeinschaftsaktion von

Sammlung Café Luitpold
Cafe Luitpold
KinderKüche München

KinderKüchen-Chefin Susanne Klug ist zusammen mit den Meistern der Konditorei im Cafe Luitpold für das Programm des Kinderbackens zuständig. Kinderbacken findet einmal im Monat statt. Immer am zweiten Freitag. Treffpunkt in der Sammlung Café Luitpold im Palmengarten, Eingang Cafe Luitpold an der Briennerstraße. Anmeldungen: KinderKüche München, Sedanstraße 16, 81667 München, Telefon 089 - 48 95 41 64. Info unter www.die-kinderkueche.de