

OSTERN KANN SO ALDI SEIN. Advertisement for Aldi's Easter products.

Auch interessant



Bis zu drei Spritzen am Tag 61-Jähriger aus Sachsen ließ sich offenbar 87 Mal gegen Corona impfen



Ensi kein Ton, dann orientlich Anisemint Barbara schönbergisiert "Verstehen Sie Spaß?"



Berlin: Die Postleitzahl entscheidet, wie viel Ihr Haus wirklich bringt

Er kam jedes mal mit einem neuen Impfausweis – und...

Wollte das Publikum von der Schwere des Alltags befreien:...

Empfohlen von @utbrain | 16

Mehr Genuss > Hattu Ohrchen?: Die besten Osterdesserts aus Berliner Patisserien

Die besten Osterdesserts aus Berliner Patisserien

Erschöpft vom Eierfärben, Dekorieren und den Menüvorbereitungen? Sie müssen ja nicht auch noch backen. Diese süßen Spezialitäten gibt's zu kaufen.



Hallo, Hasel! Der japanische Pâtissier Shin Komine schmückt seine Törtchen zu Ostern mit Ohren aus Valrhona-Schokolade. FOTO: CAFF KÖNIG / PROMO

Das Osternest ist vorbereitet, mit gefärbten Eiern und Schokohasen bestückt. Die Verstecke sind ausgemacht, die heimliche Aktion wird in der Alltagswelt, wenn alle schon schlafen, termingenaue vorbereitet. Wird wieder ein allerliebtestes Gewimmel am Ostersonntagmorgen, wenn die Familie auf den Knien durch Haus und Garten rutscht, um zu finden, was der Hase hinterlassen hat.

Ähn, vergessent! Was tun? Auf die Schnelle noch einen Hefezopf fabrizieren? Keine Panik, Berlins Bäcker und Pâtissiers haben schon was im Ofen und im Kühlschrank, das gut noch vorbestellt und abgeholt werden kann. Und all das schmeckt - pardon - wahrscheinlich besser als bei Mutti.

Werkstatt der Süße



Als seien sie vom Baum direkt ins Osternest gefallen: Guido Fuhrmanns Osterzapfen aus Orange-Blätterkrokant für seine "Werkstatt". FOTO: GUIDO FUHRMANN / PROMO

Von Spitzpâtissier Guido Fuhrmann kann der Törtchen-Fan immer etwas Besonderes erwarten, nicht nur zu Ostern. Picken wir sein Fest-Törtchen raus – in Form eines Osteres. Jedes Jahr wird es sozusagen neu gelegt, diesmal steht es auf einem Rübli-Walnussboden, sein Oval füllen eine Karamell-Schokomousse und ein Erdbeerkern. Die „Schale“ ist teils Anbrusch verziert, teils glänzt sie mit Spiegelglasur. Eigenlich zu schade zum Wegfließen. Weil Fuhrmann auch Confitserie liebt, hat er diesmal dreieinhalb Zentimeter dicke Osterzapfen erfunden aus Orange-Blätterkrokant. Und weil die Kleinen auch was wollen, bekommen sie einen Osterfoll aus Yuzu-aromatisierter weißer Schokolade mit einem kleinen Mürbleig-Osterhasen. Schon ist die ganze Familie zufrieden.



- Prenzlauer Berg, Husemannstr. 25, werkstatt-der-suess.de, Ostermontag geschlossen

Du Bonheur



Außen knusprig, innen fluffig und cremeegefüllt: Anna Plagens hat wieder Brioche-Eier im Programm ihrer Pâtisserie "Du Bonheur". FOTO: DU BONHEUR / PROMO

Konditormeisterin Anna Plagens holt was aus dem Backofen, das man gut schon zum Osterbrunch verspeisen kann: Brioche-Eier. Sie bestehen aus fluffigem, buttrigem Briochebleig, gefüllt mit einer Passionsfrucht-Mousseleine, vulgum; Buttercreme. Obenauf kommt hauchdünn, farbiges Mürbleig, was den kleinen Crunch beim Abbeißen garantiert. Lässt sich auch gut ins Nest legen – wenn's denn frisch verspeist wird. Wenn das zu wenig ist, greift vielleicht gleich zum Brioche-Zopf, einem Mandel-Orangen-Striezel mit Marzipan. Und wer keine Osterhasen mehr sehen kann, verleiht sich vielleicht in Moppel, Annas dickes Schaf aus dunkler Schokolade, das man schon aus den Vorjahren kennt.

- Mitte, Brunnenstr. 39, dubonheur.de, Ostersonntag und -montag geschlossen

Sakura



Sehen ein bisschen aus wie Kirschblüten und haben auch ihr Aroma: Johanna Aoyamas Sablés für ihr Café "Sakura". Die... FOTO: JOJO Aoyama / PROMO

Die Zeit der Kirschblüte ist da, also kann man im „Sakura“ vorbeischaun, denn das ist der japanische Ausdruck für diese Art weißer und rosa Baumbäume, Jojo Aoyama hat ihr Café mit gläserner Backstube im Herbst eröffnet, backt nur vegane Törtchen, Torten und Kekse und setzt konsequent auf Nachhaltigkeit – von zertifizierten und fair produzierten Zutaten bis hin zum Transport. Die Spezialität der Halbjapanerin sind Sablés, etwas Kirschblüten-Kekse aus buttrigem Mürbleig, den pulverisierte Blätter des Kirschbaumes aromatisieren.



Alles Bio, alles vegan: Sogar Johanna Aoyamas Marzipanmürbchen auf den Rübli-Cupcakes sind handgerollt und mit natürlichen Zutaten... FOTO: JOJO Aoyama / PROMO

Zweites Osterspecial: Carrot-Cupcakes aus Biokarotten, frisch gemahlener Haselnüssen und Mandeln, Zimt und Muskatnuss. Obenauf liegen ein zitroniges Soja-Joghurt-Topping und eine mit Kurkuma und Matcha getönte, handgemachte Mini-Marzipanmöhre. Nicht nur was für Hasen!

- Mitte, Tieckstr. 8, kawaili.kitchen, Mo-Fr 10-17, Sa/So 10-18 Uhr

Café Komine



Bunte Törtchen, herrlichende Aromen: Der Japaner Shin Komine fertigt saisonal immer Neues für sein Schöneberger Café. FOTO: DOORS SPIEKERMAN/KAAS

Der Japaner Shin Komine, ein Cellist, der zum Pâtissier französischer Schule wurde, dekoriert zu Ostern seine Törtchen um: Alle tragen weiß-pink Hasenohren aus Schokolade. Das sieht lustig aus, und die Vitrine wirkt wie ein mit zehn köstlichen Sorten gefülltes Osternest. Nehmen wir nun „Fraise/Earl Grey“ mit Tee in weißer Schokomousse und Erdbeeren als Schokocreme und Kompot? Oder „Marone / Schoko / Cassis“, eine Kugel aus Maronemousse, Milchschokocreme und glanzvoller Glasur aus schwarzer Johannisbeere auf Haselnussbiskuit? Oder lieber den Montblanc in Pâtisserieform? Bei Shin Komine wird die Wahl zur süßen Qual.

- Schöneberg, Weiserstr. 13-15, cafekomine.de, Ostermontag geschlossen

Canal

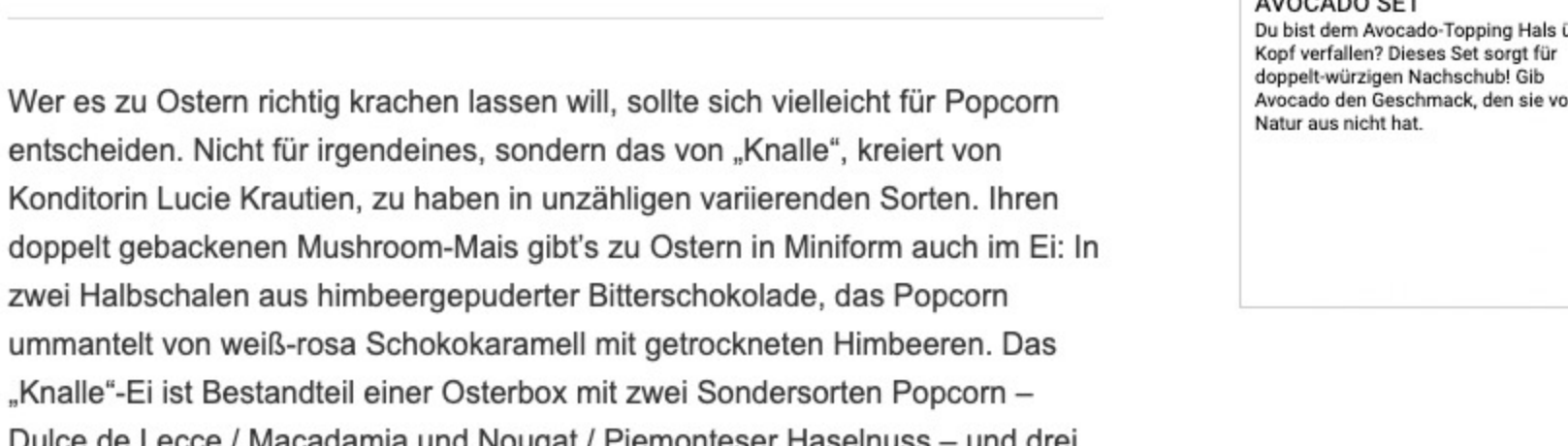


Die perfekten Eclairs: Daniella Barriobero hat zu Ostern ganz 13 Sorten in der Vitrine von "Canal" - und noch ein... FOTO: CANAL / PROMO

Mittlerweile ist sie schon kein Geheimnis mehr: Daniella Barriobero fertigt Berlin außergewöhnlichste Eclairs. Zu Ostern hat sie 13 saisonale Varianten in den Vitrinen ihrer beiden Geschäfte, alle getoppt von Cremelupfen, Blüten, Früchten, von Schokoladen, Karamellperlen, Nusscrunch ... Zu den Feiertagen legt sie noch ein „Überraschungsei“ dazu: Ihr Paris-Brest-Törtchen aus Brandteig mit einem Kern aus Pistazienpraline, umschlossen von Maracujacreme mit Orange und Pistazienpulver, und einer pistaziengetönten Mousseleine. Den Knusperknubbel schmücken obenau kleine Schoko-Eier. Ihn gibt's für zwei oder sechs Personen. Wie, ihnen ist eher nach Premium-Eis zum Nachtschiff? Das macht Daniella auch, ganz im Aromensitz ihrer Eclairs – oder umgekehrt? Ach, egal!

- Mitte, Linienstr. 54 und Rosenthaler Str. 40 (Häcksche Höfe), canal.berlin

Knalle



Knallevoll mit Popcorn: das Osterlei von "Knalle". FOTO: KNALLE / PROMO

Wer es zu Ostern richtig krachen lassen will, sollte sich vielleicht für Popcorn entscheiden. Nicht für irgendeines, sondern das von „Knalle“, kreiert von Konditorin Lucie Krauteln, zu haben in unzähligen variierenden Sorten. Ihren doppelt gebackenen Mushroom-Mais gibt's zu Ostern in Miniform auch im Ei: In zwei Halbschalen aus himbeerbeugeder Bitterschokolade, das Popcorn ummantelt von weiß-rosa Schokokaramell mit getrockneten Himbeeren. Das „Knalle“-Ei ist Bestandteil einer Osterbox mit zwei Sonderorten Popcorn – Dulce de Lecca / Macadamia und Nougat / Piemonteser Haselnuss – und drei weiteren frühlingshaften Geschmäckern.

- Prenzlauer Berg, Raumerstr. 32, knalle.berlin

zur Startseite

Das könnte Sie auch interessieren



[Fotos] So lebt Thekla Carola Wied mit 78



KENNELNERN GEWÜRZ SET

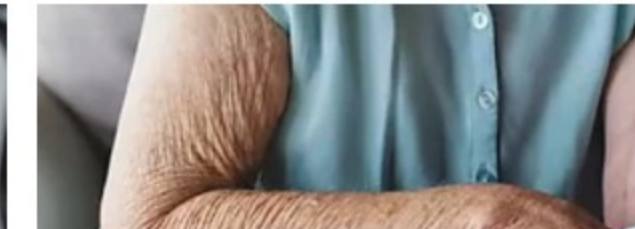
Es gibt hunderte Gewürze - fange mit diesem Set an, sie zu entdecken. Von ausgefallenen bis vielseitig verwendbar...



Berlin: GEERS sucht 700 Testhörer vor 1971 geboren



ARD-Journalist irritiert mit Behauptung zu Britische-Berichterstattung



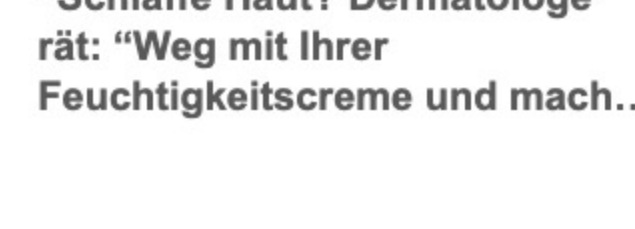
Staatensanwaltschaft erhebt Anklage gegen Gil Ofarim wegen Verleumdung



Will Smith verkündet Rücktritt aus Oscar-Akademie



Wegweisert: Japanische Pfaster fliegen aus Regalen in Deutschland



"Schlaf Haut? Dermatologe rät: Weg mit ihrer Feuchtigkeitcreme und mach..."



Berlin: Darum kann sich jeder Deutsche dieses unsichtbare Hörgerät leisten

o Kommentare – Diskutieren Sie mit!

Bitte melden Sie sich zunächst an oder registrieren Sie sich, damit Sie die Kommentarfunktion nutzen können. Login Registrieren

Meistdiskutiert: Unkämpfte Hafenstadt in der Südstadt Prussische Separatisten wollen Zentrum Mariupols... Künftig doch Fünf-Tage-Pflicht? Bei „Markus Lanz“ – Lauterbachs Kehrtwende bei der... Casting bei russischer... „Ria Novosti“ ruft zur Vermittlung der Ukraine auf

Mehr vom Tagesspiegel und aus dem Netz



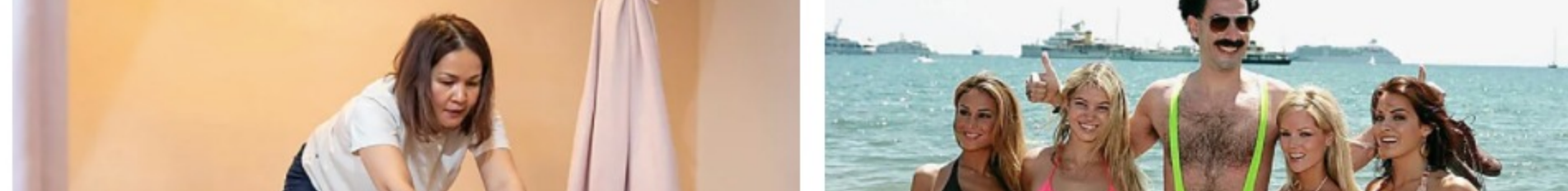
Berlin: Die Postleitzahl entscheidet, wie viel Ihr Haus wert ist



Altersflecken: 1 einfaches Hausmittel



Auf der Price Map von immovelt m2-Preise in Berlin entdecken!



Es ist schwer zu ertragen! Hinter den Türen thailändischer Massagesalons

Von „Bettenbremse“ bis „Mankini“ - Torbello Mallorca führt zur neuen Saison Benimm-Regeln ein

Die Lokale auf den Balearen wollen zweifelhaftes Bekleidungs- und exzessives Trinken nicht mehr dulden. Die spanischen Inseln setzen jetzt auf andere Schwerpunkte.



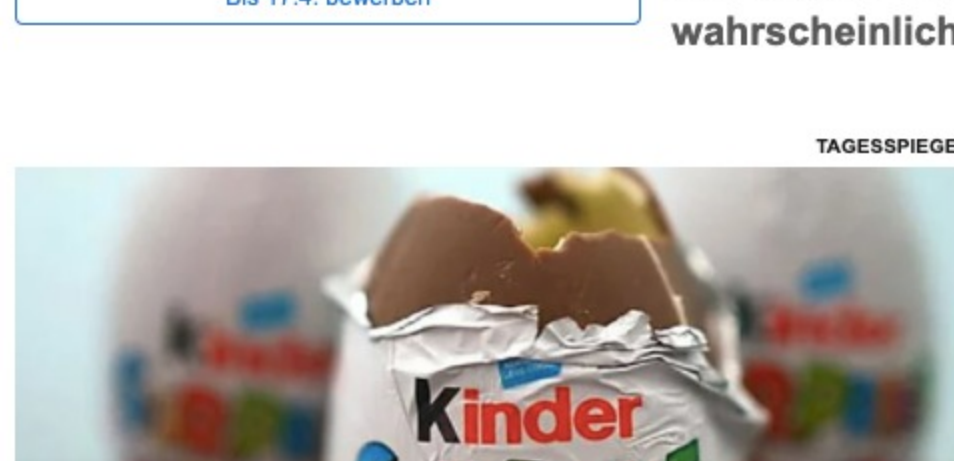
Welcome to the Group. Bis 17.4. bewerten



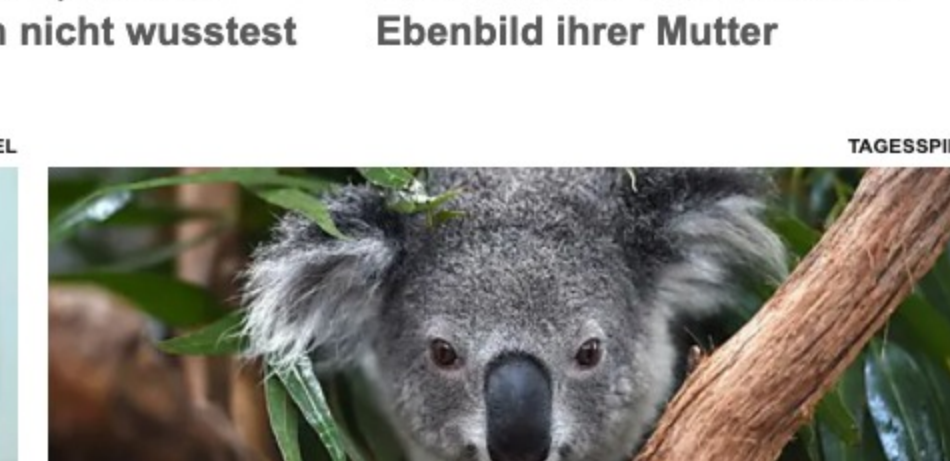
[Fotos] 15 Promis, die homosexuell sind, was du wahrscheinlich nicht wusstest



[Fotos] Die Tochter von Julia Roberts wird 16 und ist das Ebenbild ihrer Mutter



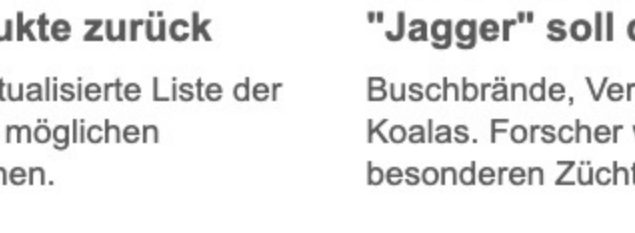
Ferrero ruft weitere Kinder-Produkte zurück



"Jäger" soll die Beutler retten



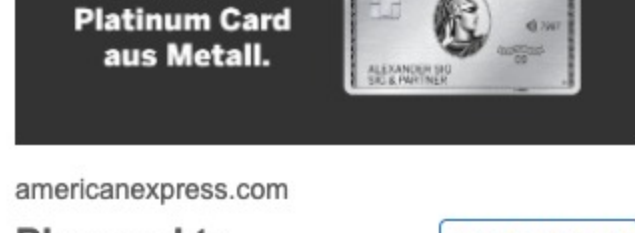
Die Business Platinum Card aus Metall. Pluspunkte einsammeln.



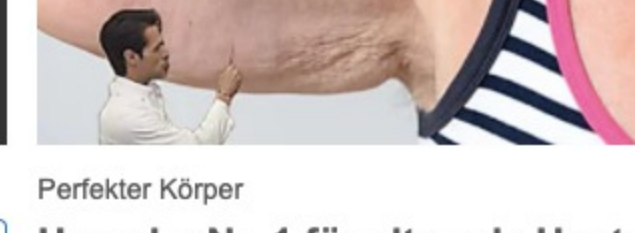
Perfekter Körper Ursache Nr. 1 für alternde Haut ... Achtung: Nicht das Alter!



Hausnotruf Heute Sturzgefahr im Eigenheim? Für diese Uhr zahlt die Kasse!



Dr. Pierre Ricaud Wie trägt man Foundation richtig auf?



De willst Surround Sound wie im Kino? Wir machen es möglich



Zwei Größenrechner revolutionieren den Unternehmensverkauf

