

Süßer die Glocken nie klingen

Alexandra Hau

Durchmesser 41 cm
Höhe 45 cm
Gewicht 16 kg



Aufstapeln einer der 11 Kuchenböden



Anbringen der Schablone



Formen der Kuchenböden



Aufbringen der Schokoladenganache



fast fertige süße Glocke



Glockenzier aus Fondant

Manch einer stutzte, als er am Morgen des Stadtpatroziniums das Münster betrat. Da stand zwischen den Glocken, die in der Westhalle stehen, eine kleine neue Glocke. Sollte die nicht erst am Nachmittag gegossen werden? Genau dieser Gedanke stand hinter der Idee, eine Glocke zu backen. Wir dachten, dass es schön wäre, wenn man die Glocke und ihre Glockenzier bereits am Tag des Gusses betrachten könnte und sich vorstellen kann, wie sie einmal aussehen sollte. Zur Herstellung des Kuchens baute mir mein Mann eine Glockenrippe-Schablone, so wie sie auch die Glockenbauer bei der Herstellung der Glockenform verwenden. Mithilfe dieser Schablonenkonstruktion, die sich um den Kuchen herumdrehen lässt, konnte ich die elf einzelnen Kuchen, die ich übereinander geschichtet habe, exakt in Form schneiden und den Schokoladenüberzug perfekt glatt streichen. So entstand die gleichmäßige Form der Glocke. Die Glockenzier bestand aus Zuckermasse, die ich nach der Vorlage der echten Glockenzier von Hel-

mut Lutz ausgeschnitten und geformt habe. So wie Frau Anke Weiß von der Firma Bachert dies für die richtige Glockenform aus Wachs angefertigt hat. Zum Schluss erhielt die Kuchenglocke einen Anstrich aus Lebensmittel-Silberspray, sodass sie schließlich einer echten Glocke täuschend ähnlich sah. Einen ganz entscheidenden Unterschied gibt es allerdings. Während die neu gegossene Glocke hoffentlich viele hundert Jahre wird, war die Kuchenglocke im Nu von den Festbesuchern aufgegessen.

Zutatenliste

- 28 Eier
- 2 kg Zucker
- 1,5 kg Schokolade
- 3 kg Schmand
- 1,75 kg Butter
- 1,5 kg Mehl
- 600 g Schokopuddingpulver
- 250 g Kakao
- Zum Einstreichen:
- 1,5 kg Schokolade
- 750 ml Sahne
- Glockenzier und Glockenkronen
- 2 kg Fondant

