

Dreierlei Cupcakes

Vom Kreativ-Team des Leistungsberichtes der Groß-Gerauer Volksbank

Limoncello-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück:

250 g geschälte und gehackte Mandeln · 150 g Zartbitterschokolade (Kakaoanteil 70 %) · 6 Eier · 1 Prise Salz · 200 g weiche Butter · 150 g Zucker · 2 Teelöffel abgeriebene Schale von unbehandelter Zitrone · 250 g Sahne · 2–3 Esslöffel Limoncello (italienischer Zitronenlikör)

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen. Schokolade in Stücke brechen und über einem heißen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Butter und Zucker cremig rühren, nach und nach Eigelbe unterrühren. 1 Teelöffel Zitronenschale, Mandeln und Schokolade unter die Eiermasse rühren, dann Eischnee unterheben.
2. Muffinblech oder ofenfeste Förmchen einfetten und dünn mit Mehl bestäuben (oder Papierförmchen benutzen), Teig einfüllen und auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen Sahne mit Limoncello steif schlagen, in Spritzbeutel füllen und Häubchen auf die Cupcakes spritzen. Mit der restlichen Zitronenschale dekorieren.

Cranberry-Cashew-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig: 40 g Cashewkerne · 2 Eier · 150 g Butter · 150 g Zucker · 150 g Mehl · 2 gehäufte Teelöffel Backpulver · 1 Prise Salz · 50 g Haferflocken (blütenzart) · 80 ml Buttermilch · 180 g getrocknete Cranberrys

Für das Topping: ¼ Liter Milch · ½ Päckchen Vanillepuddingpulver · 60 g Zucker · ½ Vanilleschote · 100 g weiche Butter

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Cashewkerne grob hacken, ohne Fett in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen. Butter und Zucker cremig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Haferflocken mischen. Zusammen mit der Buttermilch unter die Eiermasse rühren. 60 g Cranberrys für die Deko beiseitelegen, den Rest gründlich unter den Teig mischen.
2. Muffinblech oder ofenfeste Förmchen einfetten und dünn mit Mehl bestäuben (oder Papierförmchen benutzen), Teig einfüllen und auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen 3 Esslöffel Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren, Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit der übrigen Milch aufkochen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Noch einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Unter mehrfachem Umrühren abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen, Butter cremig rühren und den Pudding löffelweise darunterrühren. Fertige Buttercreme ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Buttercreme in Spritzbeutel füllen und Cupcakes damit verzieren, am Schluss mit Cranberrys dekorieren.

Schoko-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück:

130 g weiche Butter · 175 g Zartbitterschokolade (Kakaoanteil 70 %) · 150 g Zucker · Mark von ½ Vanilleschote · 150 g Mehl · 3 Eier · 25 g Kakaopulver · 1½ gehäufte Teelöffel Backpulver · ½ Teelöffel Natron · 1 Prise Salz · 100 ml Buttermilch · 250 g Sahne · bunte Streusel o. Ä. zum Dekorieren

1. 75 g Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, 10 Minuten abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker und Vanillemark cremig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz darübersieben und zusammen mit der Buttermilch unterrühren.
2. Muffinblech oder ofenfeste Förmchen einfetten und dünn mit Mehl bestäuben (oder Papierförmchen benutzen), Teig einfüllen und auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen 100 g Schokolade grob hacken, mit Sahne erhitzen und unter Rühren auflösen. Schokosahne kalt stellen, nach dem Abkühlen steif schlagen und auf den Cupcakes verteilen. Zum Schluss nach Belieben mit Zuckerperlen o. Ä. verzieren.





Sie haben es auch diesmal wieder gemeinsam „gebacken gekriegt“: Anna-Maria Feuerstein, Ilka Schmidt, Patrick Liste, Anja Baier, Marc Bockholt (von oben angefangen im Uhrzeigersinn).

sätzlichen Mehrwert bringt, gerne gelesen und immer wieder zur Hand genommen wird.

Auf den Erfolg der „Erfolgsrezepte“ dürfen mittlerweile nicht nur Anna-Maria Feuerstein und Marc Bockholt stolz sein, sondern sie haben drei weitere „Komplizen“: Fotograf Patrick Liste, Marketingfachfrau Ilka Schmidt und Texterin Anja Baier. Und weil das Konzept des Groß-Gerauer Leistungsberichtes bereits zum dritten Mal erfolgreich umgesetzt wurde, haben sich alle fünf an die Anfänge erinnert und gemeinsam Cupcakes gebacken.

Während Eier verrührt, Schokoladentafeln geschmolzen und Nüsse gehackt wurden, zeigte sich wieder einmal, dass kreative Arbeiten sich am besten im Team erledigen lassen. Denn nicht nur beim Kochen und Backen, sondern auch für eine erfolgreiche Zusammenarbeit ist es ideal, wenn „die Chemie stimmt“. In diesem Fall sind die

Zutaten dann eben fünf Menschen mit unterschiedlichen Talenten. Was alle gemeinsam haben, ist der Wille, etwas Neues und Außergewöhnliches zustande zu bringen – also im eigentlichen Wortsinn kreativ zu sein.

Zu ihren ungleichen Kreativberufen sind jedoch alle über Umwege gelangt: Die heutige PR-Fachfrau Anna-Maria Feuerstein wollte Gymnasiallehrerin für Deutsch und Geschichte werden, hat

in Rosenheim sogar ein Jahr als Referendarin absolviert. Damals sei ihr klar geworden, dass dieser Beruf wohl doch nicht das Optimale für sie ist. Offensichtlich die richtige Einschätzung, denn auf der Suche nach neuen Herausforderungen gelangte sie rasch nach Darmstadt und von da aus zu ihrer heutigen Stelle bei der Groß-Gerauer Volksbank. Dort hob sie nach nur zwei Jahren den neuen Leistungsbericht aus der Taufe, koordinierte das gesamte Projekt und schrieb sämtliche Texte für das erste

Kreativität ist Teamwork

Das Rezept der „Erfolgsrezepte“

Kochen, so heißt es, ist eine kreative Tätigkeit. Mag sein, dass das Kreativ-Team der Groß-Gerauer Volksbank deswegen auf die Idee gekommen ist, den Leistungsbericht ausgerechnet zu einem „Kochbuch für Erfolgsrezepte“ auszuweiten. Tatsache ist, dass dieser Gedanke bei Kaffee und Kuchen zum ersten Mal besprochen wurde. Damals vor drei Jahren hatten sich Anna-Maria

Feuerstein, die PR- und Kommunikationsfachfrau der Groß-Gerauer Volksbank, und der Grafiker Marc Bockholt verabredet, um gemeinsam die jährliche Ausstellung des „Art Directors Club für Deutschland“ zu besuchen.

In dieser Sammlung herausragender und preisgekrönter Arbeiten der Werbebranche fanden die beiden jede Menge Inspirationen. Noch un-

ter dem Eindruck der kreativen Bilderflut entstand so in einer Kaffeepause das Konzept der „Erfolgsrezepte“, das schließlich auch dem Vorstand schmackhaft gemacht werden konnte. Mutig entschied er sich, diesen ungewöhnlichen Plan zu realisieren. Damit gelang es der Groß-Gerauer Volksbank, einen Leistungsbericht vorzulegen, der nicht in den Regalen verstaubt, sondern zu-



Klasse, dass es den kleinen Franz gibt! Seine Existenz ist nicht nur für Mama Anna-Maria ein echter Glücksfall, sondern auch für zwei weitere „Macher“ der Groß-Gerauer „Erfolgsrezepte“, die aufgrund seiner Geburt in zwischen das Team ergänzen.

Buch. „In den ‚Erfolgsrezepten‘ steckt von uns allen ganz viel Herzblut – und das hat mich auch mit Baby Franz nicht davon abgehalten, im Hintergrund immer noch ein bisschen mitzuarbeiten“, erklärt sie gut gelaunt.

Auch Ilka Schmidt, ihre Kollegin in der Marketingabteilung, machte zunächst einen beruflichen Umweg. Zwar hat sie ursprünglich bei der Volksbank Dreieich eine Ausbildung zur Bankkauffrau abgeschlossen, doch anschließend absolvierte sie ein berufsbegleitendes Marketingstudium und arbeitete mehrere Jahre in der Verlagsbranche. Erst dann kehrte sie zur Volksbank zurück – diesmal nach Groß-Gerau. Hier ist sie

unter anderem zuständig für Veranstaltungsorganisation und Gestaltung von Werbemaßnahmen. Jetzt fühlt sie sich genau am richtigen Platz: „Koordinieren und organisieren, viel Abwechslung, improvisieren – das entspricht meinem Naturell.“ Sie ergänzte das Kochbuch-Team, nachdem Anna-Maria Feuerstein schwanger wurde und kurz vor Start der zweiten Ausgabe in Elternzeit ging. Seitdem ist Ilka Schmidt verantwortlich für die Koordination und Redaktion.

Als externer Grafiker arbeitet Marc Bockholt sogar noch länger für die Groß-Gerauer Volksbank als die bei-

den Ansprechpartnerinnen im Kommunikationsbereich. Er hat eigentlich mal BWL studiert, doch sein Herz schlägt seit jeher für Werbung, PR und Kommunikation. „Ich hab schon in der dritten Klasse mit Begeisterung Schülerzeitung gemacht“, berichtet er. Vor rund zehn Jahren entschied er sich mit der Gründung seiner Agentur „Gedankensprung Kommunikation“ für die Selbstständigkeit, machte damit sein langjähriges Hobby zum Beruf. In seinen Verantwortungsbereich fallen Gestaltung und Produktion, also das optische Erscheinungsbild aller drei Kochbücher.

„Gemeinsam was gebacken kriegen“

Fast ebenso lange dabei wie Marc Bockholt ist der Fotograf Patrick Liste. Seine Aufnahmen zieren viele Kommunikationsmedien der Groß-Gerauer Volksbank. Im Kreativberuf des Fotografen ist er ebenfalls Quereinsteiger, denn als er Englisch, Spanisch, Arabisch und BWL studierte, wollte er noch Auslandskorrespondent werden. Irgendwann erbt er die Spiegelreflexkamera seines Großvaters. Danach brauchte er nicht lange, um festzustellen, dass ihm die Fotografie mehr Spaß macht. „Dabei trifft man viel mehr junge, hübsche Mädchen“, erklärt er grinsend. Flotte Sprüche und notorisch gute Laune gehören bei ihm zur Job-

beschreibung – schließlich will niemand mit Trauermiene abgelichtet, sondern vorher zum Lachen gebracht werden.

Fünfte im Bunde ist Anja Baier. Sie kam mit Beginn der zweiten Ausgabe ins Team. Von Anna-Maria Feuerstein übernahm die freiberufliche Autorin damals die Aufgabe, den porträtierten Personen möglichst viele Informationen zu entlocken und in interessante, lesbare Texte zu verpacken. Unter dem Namen „PirANJA – Texte & Konzepte mit Biss“ betreibt Anja Baier ein eigenes Büro für Kommunikation. Zuvor studierte sie Germanistik, Literaturwissenschaften und Publizistik, arbeitete journalistisch und als Angestellte im Bereich

Marketing, Werbung und PR. Diesen Werdegang kommentiert sie selbstironisch: „Ich kann alles, aber nichts richtig – außer lesen und schreiben natürlich!“

Köstlicher Kuchenduft erfüllt mittlerweile den Raum, die Cupcakes sind fertig gebacken und nun geht es ans Verzieren. Die fünf Kreativen zeigen auch hierbei ihr Können und ihre Vielseitigkeit. Die einen bevorzugen die schlichte Dekoration mit Nuss und Frucht, während andere sich sogleich auf bunt glitzernde Zuckerperlen stürzen. So bringt jeder seine persönliche Note mit ein – wie bei den „Erfolgsrezepten“. Und das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen.

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile: Wenn alle zusammenarbeiten und dabei jeder das macht, was er am liebsten mag und am besten kann, dann führt das zu einem optimalen Ergebnis.

