

## RIKER: Nachtisch bitte

Medium: Slow Food Magazin, Februar/März 2017

### NACHTISCH, JA BITTE!

Leichtes und Üppiges, Cremiges und Fruchtiges, Kekse und Kuchen ... eine Liebeserklärung an Kleinigkeiten, die uns den Alltag versüßen – natürlich selbst gemacht!

Sonja Rikers sinnlich-süßes Buch ist ein Plädoyer gegen Massenkekshaltung, Backmischungen, Industriebackwaren und Bodymaßindex. Fünf Jahre führte die bekennende »Nachtisch-Pazifistin« das Münchner Café »SuSa – Süße Sachen« – neben ihrem Suppenladen auf dem Elisabethmarkt. Ihr Buch ist aus den Desserts, Kuchen und Keksen entstanden, die dort hergestellt und verkauft wurden. Selbst hergestellt aus guten Zutaten und mit viel Freude daran. In den fünf Kapiteln geht es um Klassiker im neuen Kleid wie Schoko-Ingwer-Gugel oder Grüntee-Biskuitrolle, um Leckereien mit Quark wie Karamell-Cheesecake oder Buttermilchmousse mit weißer Schokolade, um leichten Nachtisch wie Kirschgrütze mit Kardamom und Kokoschaum. Am dicksten ist das Kapitel fürs Feste feiern. Ob Kindergeburtstag mit Grissini-Schoko-Mikado oder Champagner-Himbeer-Tarteals Hochzeitskuchen, Cranberry-Nester zu Ostern oder Mini-Stollen zu Weihnachten – tolle Ideen satt für den süßen Abschluss hat die Autorin für jede Gelegenheit.



Sonja Riker: Nachtisch bitte, Folio Verlag 2016, 160 Seiten, gebunden, 25 Euro.