Backen mit Marcel Paa

Fladengerade feine Ostern

Griess oder Reis im **Osterfladen**? Das ist die Frage, an der sich die Backgeister jedes Jahr von neuem scheiden. Bäcker-Konditor Marcel Paa aus Sins AG ist ganz klar «Team Reis» und zeigt, wie die körnige Köstlichkeit gelingt.

Text **Sabrina Glanzmann** Fotos **Veronika Studer**

Gefragter Backprofi: Marcel Paa gibt sein Wissen auf Youtube, Instagram und in diversen Kursen weiter – online auf seiner Webseite oder in der Backstube von Creabeck in Sins im Aargauer Freiamt.

Nicht nur zum Anschauen süss: Über einen Osterfladen zum Zvieri oder als Dessert nach dem Festessen freuen sich grosse und kleine Kuchenfans garantiert.

Schritt für Schritt zum Stück für Stück süssen Genuss

In seine Puzzleteile zerlegt: alle Zutaten für den Fladen auf einen Blick.

Osterfladen

Für eine Kuchenform à 28 cm Durchmesser oder 8 kleine Förmchen à 9 cm Durchmesser

Zutaten für den Milchreis
▪ 150 g Milchreis (Rundkornreis) ▪ 650 g Vollmilch (alternativ: Mandel- oder Kokosmilch) ▪ 30 g Zucker ▪ 1 Vanilleschote, ausgekratzt

Zubereitung
1. Den Reis mit der Milch, die Vanilleschote (Mark und Schale) sowie dem Zucker in einen Kochtopf geben. **1** Einmal aufkochen, danach auf kleiner Stufe ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Regelmässig umrühren, bis die Milch vollständig eingekocht und vom Reis aufgenommen wurde (der fertige Milchreis soll cremig-weich sein).
2. Den Reis in eine Schüssel umfüllen, zudecken und im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Zutaten für den Mürbeteig
▪ 100 g Butter, weich ▪ 60 g Zucker ▪ 1 Ei ▪ 1 Prise Salz
▪ 200 g Weizenweissmehl ▪ 100 g Aprikosenkonfitüre
▪ 20 g Rosinen (alternativ: Schokotropfen)

Zubereitung
1. Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Zucker mischen. Ei und Salz vermischen und zur Buttermasse geben. **2** Mehl darunter mischen und alles zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen (Alternative: alle Zutaten zusammen auf den Arbeitstisch geben und von Hand gut zu einem Teig verarbeiten). **3** in Klarsichtfolie einpacken und ca. 2 Stunden kühl stellen.
2. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 Millimeter dick auswallen. Dabei den Teig mit den Händen immer wieder etwas lockern, damit er nicht an der Arbeitsfläche klebt. **4**
3. Eine leicht gefettete Kuchenform mit dem Mürbeteig auslegen. Gut andrücken und den Boden mit einer Gabel "stupfen", also Löcher einstechen. Dies verhindert, dass der Boden während des Backens Blasen wirft. Teigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit den Rosinen belegen. **5/6**
4. Den überschüssigen Teig am Formenrand mit einem Wallholz oder Messerrücken entfernen (Tipp: Teigresten wieder zusammenfügen, auswallen und daraus Guetzli ausstechen. Mit dem Fladen in den Ofen geben, nach 5–10 Minuten Backzeit herausnehmen). **6**

Zutaten für die Füllung
▪ 2 Eiweiss ▪ 35 g Zucker ▪ 1 Prise Salz ▪ 2 Eier ▪ 2 Eigelbe
▪ 40 g Zucker ▪ 60 g gemahlene Mandeln, geschält ▪ Milchreis, gekocht und ausgekühlt ▪ etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung
1. Das Eiweiss mit dem Zucker und der Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer schaumig schlagen (alternativ: Küchenmaschine verwenden)
2. Eier, Eigelbe, Zucker und die gemahlenen Mandeln in eine zweite Schüssel geben und mit dem Mixer ca. 5 Minuten aufschlagen.
3. Das geschlagene Eiweiss und den Milchreis in die Eigelbmasse geben und vorsichtig darunterziehen. **7**
4. Die Masse in die vorbereite Form gleichmässig bis zum Rand füllen. **8**

Backen und Dekorieren
1. Ca. 30-35 Minuten bei 170 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze goldgelb backen. (Wichtig: Backgitter, nicht Blech verwenden, damit die Hitze von unten besser an die Form kommt und der Boden gut durchgebacken wird).
2. Nach dem Backen die Kuchen für ca. 10 Minuten. stehen lassen. Danach auf den Kopf drehen und die Form vorsichtig entfernen. **9** Auf diese Weise erhält man eine glatte, gerade Oberfläche, die ideal zum Dekorieren ist.
3. Eine Papierschablone mit Motiv nach Wahl (z.B. Hasen, Ostereier, div. Verzierungen) ausschneiden und auf den ausgekühlten Osterfladen legen (Tipp: Damit sich die Schablone mühelos entfernen lässt, ein Stück von einem Trinkhalm abschneiden und mit etwas Klebeband auf der Schablone befestigen). **10**
4. Puderzucker in einem kleinen Sieb grosszügig über die Schablone stauben. **10**
5. Zum Schluss die Schablone vorsichtig entfernen. **11/12**

Marcel Paa nimmt einen Löffel und taucht ihn in das vor sich hin köchelnde Milchreis. «Ja, ein paar Minuten mehr braucht er noch. Der Reis muss für die Füllung richtig weichgekocht sein», lautet sein Fazit nach dem Probieren. Wir schauen dem Bäcker-Konditor aus dem Aargauer Freiamt über die Schulter, wie er Schritt für Schritt einen Osterfladen zaubert – so, wie es vor uns schon fast 7500 Backbegeisterte getan haben. Nicht, dass sich dafür tausende von Menschen in das Backstudio in Sins AG hätten drängen müssen – vielmehr konnten sie dafür gemütlich daheim in der Stube dem Sofa sitzen oder in der eigenen Küche stehen, um das Gelernte gleich umsetzen.

Fast 7500 Mal ist die Zahl, wie oft Marcel Paas Online-Anleitung für seinen Osterfladen bis heute angeschaut wurde. Vor vier Jahren hat er sie auf seinen Youtube-Kanal «Einfach backen» hochgeladen, wo sie in bester Gesellschaft ist mit vielen anderen Videos zum Thema: Ob Brötchen und Brote, Torten, Kuchen, Kleingebäck oder Pâtisserie, der 37-Jährige hat für jeden Backbereich das passende Rezept und eine Fülle an Tipps und Tricks dazu parat. Kein Wunder, schliesslich wurde ihm das Back-Gen quasi in die Wiege gelegt: Aufgewachsen ist er in der elterlichen Bäckerei in Interlaken BE, wo er auch seine Lehre absolvierte. Anschliessende Wanderjahre führten Marcel Paa nach Bern, Luzern und schliesslich nach Sins AG zu Creabeck. Dort legte er nicht nur seine Meisterprüfung ab, sondern lernte auch seine heutige Frau Nadine Paa-Fähndrich kennen. Diese führt den Familienbetrieb inzwischen gemeinsam mit ihrem Bruder Roland Fähndrich.

Ist quasi mit dem Sieb in der Hand aufgewachsen: Der gebürtige Berner Oberländner Marcel Paa stammt aus einer Interlakner Bäckersfamilie.

Wie wäre es mit mehreren Törtchen statt eines Fladens? Auch bei der Puderzucker-Deko sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Wenn die Profi-Backstube ins eigene Wohnzimmer kommt

«Schuld» war die Fondanttorte

Und dann, irgendwann im Jahr 2015. stellte der Bäcker-Konditormeister mehr als Jux seine ersten Videos ins Netz. «Es waren Anleitungen für Fondant- und Motivtorten, die damals bei Hobbybäckerinnen und -bäckern gerade schwer angesagt waren. Ich dachte, das könnte ihnen vielleicht dienen», erinnert sich der Profi. Damit lag er goldrichtig: Das Interesse war gross, die Anfragen für Videos zu weiteren Backrezepten ebenso. Aus anfangs einem Video pro Monat wurden es immer mehr und mehr– mittlerweile sind es drei pro Woche und aus dem «Nebenbei-Filmen» ist längst ein Vollzeitjob und ein Unternehmen mit vier Mitarbeitenden geworden. Auf dem Youtube-Kanal mit aktuell über 160 000 Abonnentinnen und Abonnenten kommen täglich um die 150 neue dazu und auf Marcel Paas Instagram-Profi findet in der Kommentarspalte fast rund um die Uhr ein reger Austausch statt.

«Nicht lange fackeln, einfach backen»: Diese Motto hält Marcel Paa auch in den Backkursen hoch, die sowohl online als auch live vor Ort (wenn Corona es zulässt) in der Backstube von Creabeck in Sins über die Bühne gehen. Auch zwei Backbücher hat der umtriebige Berner Oberländer inzwischen veröffentlicht und mit «Hello Sweety» sogar einen eigenen Zuckerersatz auf den Markt gebracht. Wo er sich erholen, auftanken und neue Inspiration finden kann? «Beim Sport zum Beispiel oder abends beim Zusammensein mit meiner Familie», sagt Marcel Paa. Ob der achtjährige Sohn Vincent wohl dereinst auch in die Bäcker-Fussstapfen treten wird? «Das steht noch in den Sternen. Bis jetzt freut er sich vor allem über die vielen Gebäcke, die er immer probieren kann», sagt Marcel Paa lachend. Ab jetzt kann Vincent auch Kosten, was sein Vater für die LandLiebe kreiert: Künftig wird er in regelmässigen Abständen an dieser Stelle ausgewählte Rezepte vorstellen.

Das Milchreis ist inzwischen weich gekocht. «Reis finde ich geschmacklich besser als Gries für die Füllung im Osterfladen. Es ist zwar mit etwas mehr Aufwand verbunden, weil man ihn im Gegensatz zum Gries erst kochen muss. Aber ich finde, es lohnt sich! «

Kein Problem übrigens, wer den Osterfladen ganz stressfrei ein paar Tage vorher zubereiten möchte. «Einfach einfrieren, wenn er ganz ausgekühlt ist. Am Tag des Servierens dann rechtzeitig auftauen lassen, die Motivschablone auflegen und mit Puderzucker bestäuben.»

•••

*Marcel Paas Rezepte, Videos und Tipps und Tricks rund ums Backen: @**marcelpaa_einfachbacken** auf Instagram sowie **www.marcelpaa.com***

Scannen Sie den QR-Code, um die ganze Anleitung als Video zu sehen.