



## TöTö-Backwettbewerb 2018 #backdichglücklich

*Herzlich willkommen beim Backwettbewerb von TörtchenTörtchen. Die Kölner Patisserie startet unter Schirmherrschaft von Matthias Ludwigs, Pâtissier des Jahres 2009, und den TöTö-Profis das Backevent #backdichglücklich. Diesen zweiten Wettbewerb für Hobbybäcker unter professionellen Bedingungen solltest du Dir nicht entgehen lassen. Matthias hat an vielen offiziellen Wettbewerben teilgenommen, in Jurys mitgewirkt und lässt hier seine vielfältigen Erfahrungen einfließen. Gefragt sind Deine ultimative Kreativität und Dein sehr guter Geschmack. Nach drei Probeback-Monaten hast Du die Möglichkeit, Deine Backkunst den TöTö-Profis und Matthias Ludwigs zu präsentieren. Du kannst Dir mit Deiner Kreation einen Platz neben den Köstlichkeiten in der Vitrine der TöTö-Shops ergattern und so in die Geschichte von TörtchenTörtchen eingehen. Ein Platz auf der Web-, Facebook und Instagram-Seite und im Herzen von TöTö ist Dir auf alle Fälle sicher. **Neu 2018: Weil es beim letzten #backdichglücklich so viele wunderbare Törtchen und so viel Nachfrage der Kunden gab, werden wir in diesem Jahr die Kreationen der ersten drei Gewinner in Serie produzieren – also drei Törtchen kommen in den Verkauf Deiner Lieblingspatisserie!***

*TörtchenTörtchen steht für perfekte Handwerkskunst, die mit Liebe, Kreativität und Leidenschaft geschaffen wird. Die Kölner Patisserie hat sich zum Ziel gesetzt, eine experimentelle Plattform für Hobbybäcker über die Region hinaus zu sein. „Wir wollen zeigen, dass wir Spaß haben und jeder der backt, echte Freude an der Sache hat. Das ist uns bei unserem ersten #backdichglücklich 2017 gelungen!“, so Matthias. Und beim nächsten Mal Du bist dabei!*

### **Ablauf:**

Zwischen Anfang **1. Juli** bis **30. September 2018** schickst Du Dein selbstkreatives Törtchenrezept für 10 Personen mit 3 bis 5 Komponenten sowie den passenden Skizzen per Post oder Email an:

Birgit Franke  
TörtchenTörtchen-Wettbewerb  
Liebelerweg 29  
51069 Köln  
[info@birgitfranke.com](mailto:info@birgitfranke.com)

Aus allen Einsendungen nominiert die TöTö-Backstuben-Jury unter Vorsitz von Matthias Ludwigs sechs Rezepte, die am Ausscheidungstag in der Backstube präsentiert werden dürfen. Bis zum **9. Oktober 2018** werden NUR die Nominierten gekürt und angeschrieben. Diese werden mit jeweils 10 Portionen Ihres Rezeptes, das im Vorfeld fertig gestellt wurde, in die Backstube von TörtchenTörtchen eingeladen. Die Dekoration kann mitgebracht werden und jeder Teilnehmer hat vor Ort 15 Minuten Zeit, die Törtchen zu garnieren. Dort wird am **20. Oktober 2018** nach Verkostung durch die Jury (und nebenbei auch alle anderen Teilnehmer) der Gewinner gekürt. Der Gewinner wird an einem weiteren Tag in die Backstube eingeladen, wo sein Rezept „vertörtchent“ wird. **In diesem Jahr neu:** Platz 2 und Platz 3 kommen ebenfalls in die Törtchenvitrine.



Selbstverständlich wird alles auf der Tötö-Webseite und in den sozialen Medien festgehalten und veröffentlicht. Ziel ist es für die Plätze 1 bis 3, dass Dein ganz persönliches Törtchen für eine bestimmte Zeit ab November/Dezember 2018 neben den himmlischen Profi-Kreationen in den Verkauf der Törtchen-Filialen kommt. Platz 1 kreiert zusammen mit den Profis sein Törtchen und erhält zudem einen Platz im nächsten „Lieblingsrezepte mit Kalender“ von TörtchenTörtchen.

### **Wettbewerb-Daten:**

Start: 1. Juli 2018

Einsendeschluss: 30. September 2018

Bis zum 9. Oktober 2018 wird die Auswahl gekürt und angeschrieben

Ausscheidungstag: 20. Oktober 2018 von 14.00 – 18.00 Uhr in der Backstube von TörtchenTörtchen

### **Voraussetzungen:**

- Komponenten:

Mindestens 3 Komponenten, maximal 5 Komponenten:

**3 Komponenten:** Boden, Füllung, Mousse

(Beispiel: Mister Mint aus Lieblingsrezepte 2017)

**5 Komponenten:** Füllung, Mousse, Glasur, Boden mit Knusperschicht

(Beispiel: Sizily aus Lieblingsrezepte 2017)

Wichtig: Dekoration ist keine Komponente!

- Zutaten:

Es sollten nach Möglichkeit keine halbfertigen Produkte verwendet werden wie z.B. Tortenböden. Erzeugnisse wie Marzipan, Kuvertüre, Nougat dürfen selbstverständlich eingesetzt werden. Eine Konfitüre hingegen, sollte wiederum selbst hergestellt sein.

- Winter-Törtchen:

Bitte bedenkt, dass das Törtchen im November/Dezember 2018 verkauft werden soll, danach sollten sich auch die Zutaten richten. Himbeeren beispielsweise wären ein „No-Go“.

- Kreatives, verständliches und nachvollziehbares Rezept:  
für 10 Personen

- Skizze des Törtchens

Ein Foto ist nicht notwendig und führt zu keiner besseren Bewertung.

- Alle Rechte

... an dem Törtchen müssen für Name, Inhalt und Bild gehen an TörtchenTörtchen für alle Medien. Die Teilnehmer müssen den Veröffentlichungen sowohl print (Newsletter, Kalender) als auch online wie auf Tötö-Webseite und sozialen Medien einverstanden sein.



- 10 Portionen des Rezeptes  
... das zuhause umgesetzt worden ist, müssen am Ausscheidungstag mitgebracht werden. Die - ausschließlich essbaren - Dekorationen werden separat mitgebracht. Im vorgegeben Zeitfenster können diese angebracht werden. Die Dekoration sollte 24 Stunden unbeschadet am Törtchen aushalten. Daher Achtung: Zuckerdekorationen könnten beispielsweise feucht werden oder Gebäck zu weich.
- Am Ausscheidungstag  
... dem 20.10.2018 von 14.00 – 18.00 Uhr muss der Nominierte bei TörtchenTörtchen vor Ort sein. Er kann nicht vertreten oder in Abwesenheit gekürt werden!
- Deine UNTERSCHRIEBENE Einverständniserklärung/Anmeldung
- Anmeldung zum Newsletter von TT ; )

**Gewinne 2017 als Beispiele, da wir noch die Sponsoren akquirieren müssen:**

1. Platz: Das persönliche Gewinner-Törtchen in der Tötö-Vitrine nach gemeinsamer Erstellung mit dem Backstube team, Portrait in unseren Onlinemedien und im Newsletter. Und eine Seite in „Lieblingsrezepte mit Kalender“ von TörtchenTörtchen.
2. Platz UND 3. Platz: In diesem Jahr kommen auch die Törtchen der Plätze 2 und 3 in die Tötö-Vitrine neben die Profi-Kreationen.

**Und** – jede Menge Spaß und attraktive Sachpreise unserer Sponsoren:





## **Bewertungskriterien:**

### Bei der Vorauswahl:

- Verständliche und nachvollziehbare Rezeptur 10 P

Ist es möglich nach den Angaben das Törtchen nachzumachen? Sind alle nötigen Arbeitsschritte enthalten? Sind die Rezeptangaben schlüssig?

- Saisonalität 10 P

Passt der Geschmack zum November/Dezember? Sind saisonale Zutaten enthalten und kommen diese zur Geltung?

- Aufwand/Kreativität 10 P

Steht der Aufwand zum Ergebnis im richtigen Verhältnis? Sind die Komponenten gut aufeinander abgestimmt? Ist die Kombination von verschiedenen Aromen/Konsistenzen abwechslungsreich und schlüssig?

- Klarheit der Kreation 10 P

Können alle wichtigen Aromen auch erkannt werden? Ist die Kombination vorstellbar oder ist es ein „wildes Durcheinander“? Passt die Optik zum zu erwartenden Geschmack? Ein Schoko-Törtchen mit roter Glasur aber ohne „rote“ Geschmackskomponenten wäre demnach weniger Punkte wert.

### Bei der Verkostung:

- Einhalten des Zeitfensters beim Dekorieren 5 P

Sind alle Törtchen exakt und gleich dekoriert?

- Optischer Eindruck 10 P

Wie wirkt das Törtchen? Spricht es mich an und ruft es „probier mich!“? Passt die Dekoration von den Proportionen?

- Konsistenz/Mundgefühl 10 P

Sind die einzelnen Komponenten aufeinander abgestimmt? Kann es problemlos mit der Kuchengabel verzehrt werden? Hat man Abwechslung im Mund?

- Geschmack 20 P

Sind Kontraste vorhanden, süß/sauer? Schmeckt man die geschmacksgebenden Komponenten ausreichend heraus? Lust auf mehr? Gibt es überraschende Komponenten oder Zusammenspiele?

- Kreativität 5 P

Wie ist der Gesamteindruck der Kreation? Hinterlässt sie eine bleibende Erinnerung?



## **FAQ #backdichglücklich**

*Muss man sich zusammen mit dem Rezept anmelden? Und Kann man sich erst ab dem 1.7.2018 anmelden?*

Beides ja

*Sind fertige Schokodekore erlaubt oder sollten die auch selbst gemacht sein?*

Erlaubt ist alles! Je handwerklicher desto besser. Fertiges Schokodekor bringt weniger Punkte als Selbstgemachtes.

*Ich habe zwei Rezepte und kann mich nicht entscheiden. Kann ich beide einreichen?*

Nein, Du kannst nur eines einreichen. Aber das andere Rezept bitte für nächstes Jahr verwahren!

*Darf man auch ein selbstgemachtes Heidelbeer-Püree nehmen? Oder ist, wegen der Jahreszeit, die Verwendung von Heidelbeeren ausgeschlossen?*

Bei Heidelbeeren kein Problem

*Wenn eine Komponente gebrannte Mandeln enthält und ich diese selbst mache. Sind dann die gebrannten Mandeln als weitere Komponente zu zählen?*

Nein.

*Frage wegen des Rezeptes: soll dieses die Dekoration auch aufgreifen und festlegen? Oder haben wir hier am Präsentationstag freie Entfaltungsmöglichkeiten.*

Im Rezept und in der Zeichnung sollte die Dekoration bereits festgelegt sein.

*Können wir auch mit einem Rezept zu zweit ins Rennen gehen? Oder würde das gegen die Teilnahmeberechtigung verstoßen?*

Ihr könnt Euch mit zwei Personen für ein Rezept anmelden, aber es gibt nur einen Gewinner, eine Urkunde, eine Konditorenjacke usw. Wer der Hauptsprechpartner ist, müsste im Vorfeld auch in der Anmeldung festgelegt werden.

*Wie viele Gewinner wird es geben?*

Aus allen Einsendungen werden 6 Rezepte ausgewählt. Die Gewinner müssen am Ausscheidungstag bei Tötö vor Ort sein und ihre Kreationen dann in der Backstube der Jury präsentieren.

*Wie viele Teilnehmer kommen in die Backstube?*

6

*Jeder darf einen Begleiter mitbringen?*

Ja

*Wer ist die Gewinner-Jury?*

Die Backstubenleitung

Ein bis zwei Profis aus dem Backstubenteam

Matthias Ludwigs

Elmar Schumacher-Wahls, Mitinhaber und Gründer

Gastjuror #backdichglücklich 2017

*Ist der Gewinner in der Jury beim nächsten Wettbewerb?*

Ja



*Darf Alkohol verwendet werden?*

Ja

*Dürfen nur Hobbykonditoren mitmachen?*

Nein, jeder der gerne und gut backt kann mitmachen!

*Noch Fragen?*

Gerne an Birgit Franke ; )

[info@birgitfranke.com](mailto:info@birgitfranke.com)

**Letzte Änderung: 12. April 2018 bf**