

IN DEN TOPF GESCHAUT: MISS FEIN

## Süße Grüße aus dem Schloss

**Weihnachten naht – und damit auch die mit Abstand schönste Zeit für kleine und große Naschkatzen. Ein guter Grund für uns, mal einen Blick in die Backstube von Miss Fein zu werfen, die Dresden seit einigen Jahren mit süßen Törtchen, kunterbunten Cupcakes und originellen Kuchen versorgt.**

Gegründet wurde Miss Fein 2012 von Juliane Weber (links im Bild), die damals auch die ersten Cupcakes in die Elbmetropole brachte. Inzwischen ist das himmelblaue **Törtchenmobil** bekannt wie ein bunter Hund und beliefert viele kleine und große Events, wie etwa die HOPE Gala. Aber auch für Hochzeiten und Firmenveranstaltungen kommt der flotte Flitzer zum Einsatz und gibt sich ausgesprochen flexibel: Er kann auch Eis, Kaffee und Desserts! Zuhause waren die süßen Sünden zuerst in der Neustadt, ehe Schloss Nickern 2015 zum finalen Firmensitz wurde.

Hier entstehen ausgefallene Gebäckkreationen wie aktuell **Gilmore-Girls-Cupcakes** zum Serienstart Ende November. Miss Fein ist eigentlich schon mit dem Holzlöffel auf die Welt gekommen. Ihr Vater ist Koch und bis zur Wende produzierte die Familie in Meißen das beste Softeis der Stadt. Für Juliane stand schnell fest, dass auch sie den Sprung in die Selbstständigkeit wagen wollte. Nach einer anständigen Ausbildung und zehn Jahren Gastronomie folgte ein BWL-Studium zur Hotelbetriebswirtin, währenddessen sie dann das kleine Start Up Miss Fein Dresden gründete – übrigens das erste Retro-Catering in Deutschland. Bei Miss Fein werden klassische Gebäckteilchen aufgepimpt, so gibt es etwa Schwarzwälder-Kirsch- und Eierschnecken-Muffins und auch in Sachen Erfindungsgeist sind Juliane und ihre Mädels weit vorn mit dabei: Habt ihr schon mal **Cup-nuts** probiert? Die Kombi aus Donut und Cupcake ist nur eine von vie-



*Egal ob Lebkuchenmann oder Cupcake. Bei Miss Fein ist alles ein essbares Kunstwerk*



len Hybrid-Kreationen, die hier vom Backblech hüpfen. Süß: Das Personal trägt stets Vintage-Kleidchen und bei den Caterings wird der Kaffee gern in originalen Sammeltassen ausgeschenkt. „Wichtig ist uns dabei, dass wir den **Retro-Livestyle** auch privat leben“, so Juliane, „anders würde das auch nicht funktionieren.“ Auch Veganer brauchen auf die zuckrigen Gaumenfreuden nicht verzichten, denn auch tierfreie Kreationen sind in großer Vielzahl im Angebot. Bis zum perfekten Rezept war es ein langer Weg: „Da gibt es schon einige Schwierigkeiten – der Teig muss schön aufgehen, darf nicht zu trocken sein. Außerdem verwenden wir keine Sojaprodukte und backen ganz ursprünglich – dafür aber mit viel Liebe! Das ist enorm wichtig, für alles, was man im Leben anstellt.“ Wie gut das schmecken kann, könnt Ihr direkt selbst ausprobieren, denn Juliane hat uns ihr Lieblingsrezept für Miss Feins fruchtige, **vegane X-Mas-Cupcakes** verraten! Die haarkleine Anleitung zum perfekten Weihnachtsbackwerk lest ihr auf [www.urbanite.net](http://www.urbanite.net). Vorab sei nur

so viel verraten: Bei Muffins solltet ihr stets darauf achten, den Teig nicht zu lange umzurühren, da er sonst fest und die Muffins später zäh und trocken werden. Ansonsten sind der Kreativität natürlich keine Grenzen gesetzt.

KADDI CUTZ

### INFOS:

[www.missfein.de](http://www.missfein.de) •  
[www.missfein-shop.de](http://www.missfein-shop.de) •  
[www.facebook.de/missfeindresden](https://www.facebook.de/missfeindresden)