

# Nasch-Madame bäckt auch hohlen Zahn als Torte

Konditormeisterin Anne-Kathrin Heinrich bringt Farbe in die süßen Sachen

**Handgemacht, für jeden Anlass individuell, auch für Allergiker und Veganer.**

**Halle (sc).** Haben Sie, liebe Leserin und lieber Leser, schon einmal eine Torte in der Form eines hohlen Zahnes gesehen oder gar davon kosten können? Nein? Die Autorin dieser Zeilen leider auch nicht. Aber sie würde gerne.

Und Konditormeisterin Anne-Kathrin Heinrich, die sich jüngst mit ihrer „1. hallischen Hofkonditorei“ selbstständig gemacht hat, würde gern einmal eine solche Torte kreieren. Aber dieses individuelle Backwerk hat bei der „Nasch-Madame“, wie sich Anne Heinrich offiziell auch nennt, eben noch keiner bestellt. Dafür aber schon Torten in bunten Farben wie auf dem nebenstehenden Foto, mit Aufschrift oder ganz klassisch mit Buttercreme, Kakao oder Pudding. Anne Heinrich mag die amerikanische Art zu backen. Also mit viel Farbe (keine Angst, ungefährlicher Lebensmittelfarbe) und in den ausgefallensten Formen. Nur den vielen Zucker, den die Amerikaner so mögen und der ihre Zähne und Figuren gleichermaßen aus der Form bringt, den lässt sie einfach weg. Qualität, Individualität und Ausgefallenes - das sind Annes Markenzeichen. Und dass man ihre

Produkte nur bei ihr und sonst in Halle und Umgebung nirgendwo anders bekommt.

Auch die Allergiker unter den Tortenfans hat sie im Blick. Für die bezieht sie lactose- und glutenfreie Zutaten in ihre Kreationen ein. „Der Markt dafür“, weiß sie, „ist in den vergangenen fünf Jahren sehr stark gewachsen.“ Zwar würden auch Bioläden und Internetshops Allergikerprodukte anbieten, doch deren Schmackhaftigkeit ließe doch zu wünschen übrig. Veganer sind Annes spezielle Zielgruppe. Sie arbeitet mit einem veganen Imbiss zusammen und versorgt dessen Stammkunden mit süßen, veganen Leckereien. Hochzeits- und Festtagsorten, Mini-Törtchen mit bunten Verzierungen, Muffins, Pralinen, Spezialgebäcke für Diabetiker, jetzt

in der Vorweihnachtszeit besonders Lebkuchen, Eistorten, süße Brote - die klassischen deutschen und amerikanischen Leckereien bäckt die Nasch-Madame fast schon im Schlaf. Aber sie kann auch Kuchen und Torten im Glas oder Torten, die es noch gar nicht gibt. Etwa exklusive

Backwerke für die Händelfestspiele, die Highland Games, das Salzfest oder den Weihnachtsmarkt. Oder eben den Zahnarzt, dem sein Team zum



Weitere Infos unter:  
[www.nasch-madame.de](http://www.nasch-madame.de)

Jubiläum mit dem gebackenen hohlen Zahn eine besonders ausgefallene Überraschung bereiten möchte. Der Kreativität sind da kaum Grenzen gesetzt. man denke an den Buchhändler, den Dessous-Laden oder den Optiker ...

Da fällt der Autorin ein: der Wochenspiegel in Halle und Umgebung feiert im nächsten Jahr seinen 20. Geburtstag. Wie wäre es mit einer Torte in Zeitungsform - „Klar!“ sagt die Nasch-Madame, „kann ich das!“ Und man sieht ihren Augen an, wie viel Spaß ihr das bereiten würde ...

