

---

## ZWEITER PLATZ FÜR TEAM LILA

08.06.2021, 17:30 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Das Grosse Backen*

Presseagentur: *Rausch GmbH*

---



Katja Liebing – Chef Patissiere bei Rausch

### **Katja Liebing, Chef Patissiere im Rausch Schokoladenhaus, belegt im SAT.1 Finale »Das Große Backen – Die Profis« den 2. Platz**

Berlin, 07.06.2021 – Am Sonntag, 06.06.2021, hieß es für die Kandidat\*Innen ein letztes Mal »Und die Zeit läuft ab jetzt«. Insgesamt waren noch 3 Teams im Finale: Lila, Schwarz und Gelb. Auf sie warteten wieder zwei herausfordernde Backaufgaben.

Katja Liebing und ihre Kollegin brillierten in der ersten Aufgabe und belegten in dieser Runde den ersten Platz. Die Aufgabe war es vier verschiedene Pralinen zum Thema »Hochzeitsbankett« zu kreieren, passend zu den Traditionen: Etwas Altes, Blaues, Neues und Geliehenes. Daraus machte Team Lila die folgenden Sorten: Passionsfrucht-Vanille-Likör, Irish Coffee-Karamell, Nougatcrunch-Pistazienmarzipan und eine Himbeer-Essigpraline.

In der darauf folgenden Aufgabe musste ein Hochzeits-Schaustück aus Krokant modelliert und eine Hochzeitstorte für 25 Personen gebacken werden. Keine leichte Aufgabe, denn Krokant lässt sich nur schlecht in Form bringen. Die Rosen wurden aus Blütenpaste geformt und anschließend »geairbrushed«. Dazu gab es zweierlei Profiteroles.

Am Ende fehlte nur ein einziger Punkt für den Goldenen Cupcake, aber Team Lila gönnt es Team Gelb.

»Team Gelb hat es sich wirklich verdient. Wir waren sehr beeindruckt von deren Schaustück und gratulieren von ganzem Herzen«, so Katja Liebing.

Zwei Sorten der Pralinen aus der Show gibt es ab dem 07.06.21 exklusiv für kurze Zeit im Rausch Schokoladenhaus an der Pralinentheke.

Rausch Schokoladenhaus  
Charlottenstraße 60

10117 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 75788-0

Mail: [marketing@rausch.de](mailto:marketing@rausch.de)

<https://www.rausch.de/>

<https://www.facebook.com/rauschberlin>

<https://www.instagram.com/rauschberlin>

## **Portrait**

Seit 1918 bereitet Rausch exzellente Schokoladenprodukte aus reinen Zutaten und nach höchsten Qualitätsmaßstäben zu. Das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Berlin ist heute in fünfter Generation treuen und internationalen Kunden mit höchsten Ansprüchen verpflichtet, die sich mit Rausch die Welt der Schokolade immer wieder neu erschließen können. Seine Edelkakaos bezieht Rausch seit Ende der 90er Jahre direkt von den Plantagen aus den jeweiligen Herkunftsregionen: eine ideelle und ökonomische Entscheidung für höchste Qualität. Aus reinen Edelkakaos sortentypische Schokoladen zu kreieren, erfordert absolute Hingabe von Anfang an.

---

News-ID: 1211975 • Views: 728 (Stand: 09.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1211975/ZWEITER-PLATZ-FUeR-TEAM-LILA.html>