

Warum löst sich mein Kuchen nicht aus der Form?

Nichts ist so ärgerlich, wenn Sie einen schönen Kuchen backen und dann bleibt Ihr Kuchen in der Form kleben oder zerbricht. Wir haben hier ein paar Tipps für Sie festgehalten, wie Sie Ihren Kuchen perfekt und unbeschadet aus der Form lösen können.

Es gibt mehrere Gründe warum der gebackene Kuchen nicht aus der Form herausgelöst werden kann.

Kuchenform nicht richtig eingefettet:

Bitte benutzen Sie immer am besten sparsam einen **Backtrennspray** oder **fetten Sie die Backform sehr gut mit Butter, Margarine, Öl oder Schmalz aus. Nach dem einfetten empfiehlt sich das einstreuen mit Paniermehl, Mehl, Semmelbrösel oder gemahlene Nüsse.**

Sie sehen somit auch sofort, an welchen Stellen zu wenig eingefettet wurde, denn dort bleiben die Mehle oder Brösel nicht haften und der Kuchen kann dann dort kleben bleiben. **Beim Backtrennspray sehr gut darauf schauen, dass auch scheinbar unerreichbare und noch so kleine Ecken, gerade bei Motiv- oder Gugelhupf-Formen, gut erreicht werden. Eventuelle Ecken gut mit einem Pinsel einstreichen.**

Der Kuchen ist nicht komplett durchgebacken:

Es gilt bei Kuchenbacken auch immer zu beachten: Wenn der **Kuchen nicht komplett durchgebacken** ist, kann es bei der besten Kuchenform auch nach ordentlichem einfetten passieren, dass **der Kuchen sich nicht gut aus der Form lösen lässt. Der Teig ist noch zum Teil roh** und hat zu wenig Festigkeit, er bleibt also auch nach dem Auskühlen in der Form kleben. Je nach Grösse und Höhe der Form, nach Rezept und auch Backofen, braucht ein Kuchen mehr oder weniger Backzeit. Wichtig ist also, **immer Stäbchenprobe an mehreren Stellen machen**, bis kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt.

Kuchen nicht genügend ausgekühlt

Bei Metall- Kuchenformen ist es ratsam, **den Kuchen mindestens 15-20 Minuten auskühlen zu lassen, bevor der Kuchen auf ein Gitter gestürzt wird. Eventuell auf die Kuchenform, die auf ein Gitter gestürzt wurde und nun umgekehrt noch auf dem Kuchen liegt, ein getränktes kaltes Küchentuch legen.**

Wenn Sie nach den beschriebenen Punkten **sicher sein wollen** oder der Kuchen trotzdem – wieso auch immer – an ein oder zwei Stellen kleben bleibt, hier **noch weitere Tipps**, um den Kuchen unbeschadet aus der Form zu bekommen:

- Den Kuchenrand sehr vorsichtig mit einem Messer aus Holz oder Kunststoff ohne scharfen Kanten von der Backform lösen. (am Rand entlang lösen).

- **Geben Sie den Kuchen samt Form für 15 – 30 Minuten in den Tiefkühler.** Bitte dieses als letzte Möglichkeit, wenn der Kuchen gefroren ist kann er nicht gleich weiterverarbeitet oder serviert werden.

Silikonformen:

Silikonformen sind verbreitet und auch hinsichtlich des lösen von Kuchen und Co. beliebt. Gerade bei komplizierten Formen ist das Material beliebt. Sehr wichtig ist hier, dass Sie den **Kuchen vollständig in der Form erkalten lassen**, bevor Sie ihn aus der Form lösen. **Einfetten ist nicht notwendig**, das Silikon kann durch das Fett porös werden, was dazu führt, dass sich der Kuchen mit der Zeit nicht mehr gut löst. Am besten **vor der Verwendung kurz mit kaltem Wasser ausspülen**.

Wir hoffen diese Tipps dienen Ihnen und wünschen Ihnen viel Freude beim Backen.