

Hinweise für das Backen mit Formen

1. Vor jeder Verwendung die Backform gut einfetten, mit einem hochwertigen Backtrennspray (Empfehlung Dübör oder FunCakes). Spezialfall Motivformen mit vielen und feinen Strukturen: Hier wird empfohlen, einen flüssigeren Teig ohne Zutaten mit Stückchen wie Rüeblli, Caramel oder Schokolade zu verwenden. Dies weil die Stückchen gerne an der Motivform kleben bleiben.



2. Den Kuchen im Ofen bei 170 bis 180 Grad backen. Backzeit ca. 45 Minuten. Achtung: jeder Ofen backt anders, unbedingt die Stäbchenprobe machen. Ein Stäbchen in den Teig bis nach ganz unten stecken, herausziehen. Der Backvorgang ist beendet sobald nichts mehr am Stäbchen kleben bleibt.



3. Nach dem Backen den Kuchen etwa eine halbe Stunde in der Form erkalten lassen und oben den überstehenden Rand wegschneiden. Bevor Sie den Kuchen stürzen, sollte die Form auf einer Unterlage mehrmals leicht geklopft werden.



4. Wenn Sie wie empfohlen vorgehen, lösen sich die Kuchen zuverlässig aus der Form. Viele Rezepte finden Sie auf unserer Website unter den «News».

