

## Springformen von Kaiser – Echte Allrounder beim Backen

**Köln, 23.02.2017 – Springformen gehören in jeden Haushalt. Denn mit ihnen lassen sich viele unterschiedliche Gebäcke zubereiten. Besonders die Springformen von Kaiser genießen einen guten Ruf und erweisen sich in der Praxis als Allzweck-Tools für das bevorstehende Backvergnügen.**

Ob ein süßer Kuchen oder eine cremige Torte. Springformen zählen zu den meist genutzten Helfern bei der der Zubereitung von Gebäcken. In geschlossenem Zustand umspannt ein Ring den Boden der Form und lässt ihn fest in der dafür vorgesehenen Nut sitzen. Selten einmal treten hier Teig oder andere Flüssigkeiten aus. Um auf Nummer sicher zu gehen, besitzen einige Formen zusätzlich einen integrierten Auslaufschutz. Überquellender oder auslaufender Teig kann so nicht mehr im Backofen auf den Boden tropfen.

### Kuchen stürzen entfällt

Schon auf den ersten Blick offenbart sich der Vorteil einer Springform zu anderen herkömmlichen Backformen. Sichtbarstes Kennzeichen ist der Spannhebel, der für das Öffnen und Schließen des Rings sorgt. Durch ihn muss ein Gebäck nach dem Backen mit einer Springform, im Vergleich zu anderen Backformen, nicht gestürzt werden. Der geöffnete Ring lässt sich einfach nach oben abziehen und legt auf diese Weise den Kuchen auf dem Springformboden frei.

Zu den beliebten Klassikern zählen die runden Springformen, die meist für die Zubereitung von traditionellen Gebäcken wie Käsekuchen, Obstkuchen oder aber auch Tortenböden genutzt werden. Dass aber auch Springformen innovativen Entwicklungen unterliegen, zeigt ein Blick auf die inzwischen mannigfaltigen Formen und unterschiedlichen Größen. Eckige und hohe Formen drängen immer mehr in den Mittelpunkt. Auch Springformen, die durch ihre Formgebung schon als Motiv angelegt sind, wie bspw. die Herz-Formen, erfreuen sich immer größerer Beliebtheit.

### Kaiser mit breitem Sortiment an Springformen

Einer der führenden Hersteller von Springformen ist das deutsche Traditionsunternehmen Kaiser, das schon seit 1919 produziert. Zunächst als Metallwarenhandel gestartet, konzentriert sich Kaiser seit mehreren Jahrzehnten auf die Produktion von Backzubehör wie Backformen, Ausstechern und nützlichen Backhelfern. Eine große Auswahl an Springformen von Kaiser gibt es im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Springformen/](http://www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Springformen/).

Kaiser bietet eine ganze Fülle von Springformen an. Angefangen bei kleineren Mini-Formen bis hin zu großen Motiv-Springformen. Sowohl kleine, große, unifarbene oder bunte Springformen finden sich genauso im Sortiment von Kaiser wieder, wie runde oder eckige Springformen. Nahezu alle Formen sind dabei mit einer Antihalt-Beschichtung ausgestattet und verhindern, dass Teig nach dem Backvorgang kleben bleibt. Dies erleichtert später auch die Reinigung. Eine kurze Handwäsche mit warmem Wasser reicht vollkommen aus. Einige Springformen sind zusätzlich mit einer

hochwertigen Keramik-Schicht überzogen. Auf diese Weise werden die Antihaft-Eigenschaften noch weiter verbessert.

## **Über die CAKE MART GmbH**

Die CAKE MART GmbH in Köln betreibt den Onlineshop MeinCupcake.de. Seit 2010 ist der Shop die Anlaufstelle für Backenthusiasten. Hier gibt es nicht nur eine große Auswahl an Springformen zu entdecken. Auch weiteres Backzubehör und Backzutaten von namhaften Herstellern wie Wilton, Nordic Ware, Kaiser, Birkmann oder Kitchen Craft zählen zur großen Menge der angebotenen Produkte. CAKE MART ist nicht nur online aktiv, sondern betreibt auch in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln insgesamt drei Filialen.

CAKE MART GmbH

Andre Werner

Vogelsanger Straße 354

50827 Köln

Tel.: 0221 / 29980474

E-Mail: [publicrelations@meincupcake.de](mailto:publicrelations@meincupcake.de)

Web: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)