

## **Backrahmen sind mehr als eine Alternative für Backformen**

**Köln, 23.03.2017 – Backrahmen können mehr als der erste Blick vermuten lässt. Denn sie sind nicht nur ein starres Gerüst, sondern offenbaren beim Backen von Kuchen oder beim Dekorieren von Torten eine überraschende Vielseitigkeit. So erweisen sich Backrahmen gegenüber manch herkömmlicher Backform mehr als ebenbürtig.**

Backrahmen geben beim ersten Anblick ein eher unspektakuläres Bild ab, bestehen Sie doch meist nur aus einem Streifen Metall, der eher nüchtern daher kommt. Daran ändern auch die unterschiedlichen Formate des Rahmens wenig. Der meist genutzte Backrahmen ist eckig und besteht lediglich aus vier Seitenwänden. Ovale oder runde Modelle – die man eher zu den Tortenringen zählt - gar nur aus einem einzigen. Optisch ansprechender wirken da schon die Motiv-Backrahmen, die mit ihrer Grundstruktur so geformt sind, dass sie später dem Gebäck ein Blumen-, Stern- oder Herz-Design mit auf den Weg geben.

### **Backrahmen vielseitig verwendbar**

Doch Backrahmen sind mehr als der nüchterne Anblick hergibt. Denn mit einem Rahmen lassen sich sowohl Kuchen oder Tortenböden backen, als auch Torten aufschichten. Der Vorteil gegenüber klassischen Gugelhupf- oder Kastenformen: Das Gebäck muss nach dem Backen nicht gestürzt werden. Den Rahmen zieht man nach dem Backen einfach nach oben hin ab und schon liegt das eigene Backwerk frei. Fast alle Backrahmen sind dabei aus Metallen wie Edelstahl oder Aluminium gefertigt und bieten somit eine glatte Oberfläche. Diese sorgt zum einen dafür, dass kaum Gebäck nach dem Erhitzen haften bleibt. Zum anderen kann der Backrahmen schnell gereinigt werden. Eine kurze Handwäsche reicht dazu aus. Viele namhafte Markenherstellern wie Städter, Dr. Oetker, Decora oder Silverwood haben Backrahmen im Sortiment. Eine große Auswahl davon lässt sich im Onlineshop von Meincupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Backrahmen/](http://www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Backrahmen/) finden.

### **Nur geringes Auslaufrisiko**

Ein Backrahmen wird für seinen Einsatz nur lose auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Anschließend füllt man den Teig ein und backt ihn im Ofen. Das Auslaufrisiko bleibt dabei jedoch gering und kann auf ein Minimum reduziert werden, wenn man zuvor ein paar

Vorkehrungen trifft. Zum Backen sollte man ein absolut ebenes und gerades Backblech verwenden, auf dem der Rahmen später plan aufliegt, damit möglichst wenig Lücken zwischen beiden Backhelfern entstehen. Verwendet man zudem einen dickflüssigen und trägen Teig, bleibt das Risiko ohnehin gering. Düninflüssigere Teige sollte man im Backrahmen erst dann einschieben, wenn der vorgeheizte Ofen Betriebstemperatur erreicht hat. Wer dennoch unsicher bleibt, kann auch mit Hilfe von Backpapier einen Boden für den Backrahmen bilden und dabei das überstehende Papier die Kanten des Rahmens hochfalten, bis alles fest ineinander sitzt.

## **Mit verstellbaren Backrahmen variabel bleiben**

Backrahmen müssen in ihrer Grundkonstruktion nicht starr sein. Es gibt viele Modelle, die sich in ihrer Größe verstellen lassen. Damit kann der Backrahmen innerhalb einer bestimmten Bandbreite individuell auf den jeweiligen Portionsbedarf eingestellt werden. Bei den größenverstellbaren, eckigen Backrahmen haben sich zwei unterschiedliche Konstruktionen herauskristallisiert. Einerseits lassen sich Seitenwände ineinander verschieben und so die Größenänderung herbeiführen. Bei der zweiten Variante werden verschiedene Bleche ineinander gesteckt. Den Rahmen kann man hier sogar noch mit weiteren Blechen unterteilen, so dass mehrere Fächer entstehen, in denen gleichzeitig unterschiedliche Gebäcke zubereitet werden können.

## **Über die CAKE MART GmbH**

MeinCupcake.de ist seit 2010 der Onlineshop für Backzutaten sowie Backzubehör und wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Der Shop zählt damit zu den größten Anlaufstellen für Backprofis und Hobby-Bäcker. MeinCupcake.de bietet mit einem Sortiment von über 10.000 Artikeln eine einzigartige Auswahl an praktischem Backzubehör und hochwertigen Backzutaten rund um das kreative Backen sowie für individuelle Tortendekorationen. Zusätzlich ist die CAKE MART GmbH auch im stationären Einzelhandel aktiv und unterhält Filialen in den Innenstädten von Düsseldorf, Duisburg und Köln.

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)