

Backpinsel – Der unscheinbare Helfer in der heimischen Küche

Köln, 10.04.2017 – Wer gerne backt, muss auch häufig Backbleche sowie Backformen einfetten. Dabei kommt unweigerlich ein Backpinsel zum Einsatz. Mit diesem bringt man auch Kuvertüre oder Zuckerguss sicher auf das Gebäck. Für welche Art von Backpinsel man sich letztlich entscheidet, hängt von den persönlichen Vorlieben ab.

Backpinsel erfüllen in erster Linie zwei Aufgaben: Zum einen lassen sich mit diesem Tool Backbleche oder Backformen einfetten, damit sich die Backware später leichter lösen lässt. Zum anderen verwendet man es zum Auftragen von Kuvertüre, Zuckerguss oder anderen Massen auf Kuchen, Torten, Muffins, Keksen oder anderen Gebäcken.

Backpinsel mit Borsten besitzen große Kapazität

Den Markt der Backpinsel teilen sich im Grunde genommen nur zwei Modelle. Am bekanntesten dürfte der Borstenpinsel sein. Die Haare sind über eine Zwinge und mit Klebstoff an einem Holzgriff befestigt. Dieser Backpinsel weist durch seine eng aneinanderliegenden Borsten eine hohe Saugfähigkeit auf und kann deshalb viel Substanz auf das Gebäck auftragen oder Backformen sowie Backbleche einfetten. Mit der Zeit verringert sich jedoch die Aufnahmefähigkeit durch Haarverlust. Greift man hier zu hochwertiger Markenqualität, wird dieser Effekt hinausgezögert.

Backpinsel aus Silikon pflegeleicht

Die andere Sorte Backpinsel besitzt einen Pinselkopf aus Silikon, an dem einige aus Silikon nachgebildete Borsten angebracht sind und diese sind viel dicker als die klassischen Naturborsten. Fest am Schaft sitzend, können sie aber kaum abbrechen und machen den Silikonpinsel aus diesem Grund langlebiger als einen Borstenpinsel. Die größeren Abstände der Silikonborsten bringen bei diesem Backpinsel aber auch eine geringere Aufnahmekapazität mit sich. Backpinsel aus Silikon lassen sich unkompliziert reinigen. Ein kurzer Waschgang mit der Hand und schon sind Reste von Fett oder anderen Massen entfernt. Alternativ können sie auch Spülgänge in der Spülmaschine verkraften ohne ihre Eigenschaften einzubüßen.

Backpinsel mit Borsten nur schonend reinigen

Möchte man hingegen Backpinsel mit Borsten reinigen, ist im Umgang ein wenig Vorsicht geboten. Denn die Borsten bleiben gegenüber Wasser recht empfindlich. So dürfen sie keinesfalls in der Spülmaschine gereinigt werden. Dies könnte einerseits den Klebstoff auflösen und zum Verlust der Haare führen, und andererseits auch die Borsten verbiegen. Dringend empfohlen wird den Backpinsel mit seinen Borsten nur kurz in mit Spülmittel versetztes Wasser zu legen, restlichen Schmutz mit einem feuchten Tuch auszuwischen, mit Wasser nachzuspülen und übrig gebliebene Feuchtigkeit an einem trockenen Tuch auszudrücken.

Viele Backpinsel bietet der Onlineshop von MeinCupcake.de unter <https://www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Backpinsel/>. Hier gibt es die Küchenhelfer von bekannten Markenherstellern wie Kitchen Craft oder Städter zu entdecken.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist ein Onlineshop der CAKE MART GmbH. Seit 2010 bietet der Shop Hobby-Bäckern und Profi-Konditoren ein großes Sortiment von über 10.000 Produkten an Backzubehör und Backzutaten von bekannten Herstellern wie Nordic Ware, Birkmann, Wilton, Städter oder Kitchen Craft. MeinCupcake.de ist dabei die Anlaufstelle für alle Backenthusiasten, die sich dem kreativen Backen und der Tortendekoration verschrieben haben. CAKE MART ist nicht nur online aktiv, sondern betreibt auch in den Innenstädten von Köln, Düsseldorf und Duisburg insgesamt drei Filialen.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: publicrelations@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de