

## **Mit Backformen von Kaiser klassisch und innovativ backen**

**Köln, 10.11.2017 – Backformen sind erforderliches Backzubehör bei der Zubereitung von Kuchen oder anderen Gebäcken. Der Markt offeriert eine Fülle verschiedenster Formen. Backformen von Kaiser decken dabei ein weites Feld ab und bieten für jeden Geschmack genau das Richtige.**

### **Backformen von Kaiser für viele Gebäckarten**

Backformen von Kaiser gibt es praktisch für jeden erdenklichen Backbedarf zu erwerben. Der Klassiker sind Kastenformen, die für einen Kuchen aus Rührteig, wie bspw. Marmorkuchen, Herrenkuchen oder Zitronenkuchen, herangezogen werden. In diesen rechteckigen Backformen von Kaiser lässt sich aber auch jegliche Art von Brot backen. Zur Gruppe der Kastenformen gehören auch die Königskuchenformen. Sie besitzen runde Ecken und sind damit leichter zu reinigen als die geradlinigen Pendanten. Dass Kaiser dabei auch nach wie vor innovativ sein kann, beweist das Modell mit integriertem Überlaufschutz und zusätzlichem Transportdeckel. Sollte einmal Teig austreten, tropft dieser nicht auf den Boden des Backofens, sondern wird in einer kleinen Wanne aufgefangen. Mit dem Deckel und dem integrierten Haltegriff kann man diese Form sogar als Transportmöglichkeit für das Gebäck nutzen.

Zu den beliebtesten Backformen von Kaiser zählen auch die Gugelhupfformen. Diese Kranzformen mit Mustern und Einkerbungen auf der Außenseite sind traditionell für Gebäcke auf Hefeteig-Basis gedacht, die meist noch mit vielen Rosinen versetzt sind. Das Angebot an Backformen von Kaiser erweist sich als reichhaltig. Denn Obstkuchenformen, Stollenbackformen oder Törtchenformen zählen inzwischen ebenso zum Produktsortiment des deutschen Unternehmens. Viele Backformen von Kaiser können dabei im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Kaiser-Backformen/](http://www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Kaiser-Backformen/) erworben werden.

### **Backformen von Kaiser vielfach antihafbeschichtet**

Die meisten Backformen von Kaiser sind aus Metall gefertigt und mit einer Antihafbeschichtung versehen. Dadurch lässt sich das Gebäck nach dem Erhitzen sehr leicht aus der Form lösen und minimiert das Risiko von anklebendem Teig an den Seitenwänden der Form erheblich. Zwar

werden auch die Backformen von Kaiser in der Backvorbereitung eingefettet, doch hier darf man mit Butter, Margarine oder anderen Streichfetten etwas sparsamer umgehen. Einige Backformen von Kaiser bieten auch eine keramische Beschichtung, die noch langlebiger ist, als die herkömmliche Antihafbeschichtung. Kaiser war übrigens 1968 der erste Produzent weltweit, der antihafbeschichtete Backformen anbot.

Kaiser zählt schon seit Jahren zu den bekanntesten Marken unter den Produzenten für Backzubehör. Insbesondere bei den Kuchenformen darf sich der deutsche Hersteller weltweit zu den Marktführern rechnen. Die 1919 im Erzgebirge gegründete Firma residiert mittlerweile in Diez an der Lahn und ist seit 2002 Teil der WMF-Gruppe.

## **Über die CAKE MART GmbH**

MeinCupcake.de ist seit 2010 der Onlineshop für Profi-Konditoren und Hobby-Bäcker im Internet. Der Shop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben und umfasst ein Angebot von rund 10.000 Artikeln. Im Sortiment finden Backenthusiasten Backzutaten sowie praktisches Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller wie Nordic Ware, Wilton, Birkmann, Kaiser oder Städter. Die CAKE MART GmbH ist auch mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Düsseldorf, Duisburg und Köln vertreten.

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)