

Die neuesten Trends aus den Küchen deutscher Hobbybäcker

Köln, 08.09.2016 – Das kreative Backen wird beliebter und beliebter. Gleichzeitig gewinnen klassische Backrezepte wie Gugelhupf, Käsekuchen oder Marmorkuchen ebenfalls wieder mehr Fans. Aufgrund der steigenden Beliebtheit des Kreierens toller Torten und anderer Leckereien nimmt auch das Angebot an Backformen stetig zu.

Motivtorten mit Verzierungen aus Fondant

Viele Hobbybäcker in Deutschland lieben es, Motivtorten zu gestalten. Für die Verzierung greifen Backfans in der Regel auf Rollfondant zurück. Fondant ist eine Zuckermasse für die Tortendekoration. Die Konsistenz ähnelt stark der von Marzipan. Allerdings härtet Fondant an der Luft etwas mehr aus als klassisches Marzipan. Aus diesem Grund eignet sich Rollfondant nicht nur ideal zum Eindecken von Torten. Mit der in unzähligen Farbtönen erhältlichen Zuckermasse lassen sich zudem fantasievolle Figuren oder Blumen für die Tortendekoration modellieren. Auch klassische Backrezepte finden heutzutage wieder mehr und mehr Anhänger. Rezeptklassiker wie der Gugelhupf, Käsekuchen oder Marmorkuchen schmecken noch immer köstlich. Mit dem richtigen Zubehör für die Deko gelingt es auch, aus den bewährten Leckereien echte Hingucker zu machen.

Backformen für Torten

Als Basis für Motivtorten dienen zumeist mehrere Tortenböden. Zwischen diese kommen leckere Füllungen. Anschließend werden die Torten dann mit Fondant überzogen. Um Böden für Motivtorten zu backen, gibt es eine schier unendliche Vielfalt an [Backformen](#). Der Klassiker sind dabei runde Backformen, die Backfans online oder im stationären Handel in verschiedensten Größen erwerben können. So existieren bereits sehr kleine Backformen für runde Torten mit einem Durchmesser von nur 10 cm. Mit den größten Backformen, die momentan erhältlich sind, gelingen sogar Torten mit einem Durchmesser von bis zu 40 cm. Immer häufiger möchten Hobbybäcker allerdings auch Motivtorten kreieren, die nicht rund sind. Deshalb haben viele Hersteller rechteckige und quadratische Tortenbackformen in ihr Programm genommen. Auch Backformen in der Optik eines Sterns oder eines Herzens finden sich nun verstärkt im Angebot.

Cupcakes und Cake Pops liegen ebenfalls voll im Trend

Hobbybäcker in Deutschland fertigen nicht nur immer häufiger Motivtorten. Auch Cupcakes und Cake Pops erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Cupcakes sind Küchlein, die ursprünglich in Backformen in Tassengröße zubereitet worden sind. Im Unterschied zu Muffins werden Cupcakes nach dem Backen mit einem Topping versehen. So findet sich auf Cupcakes ein Zuckerguss oder eine Cremehaube. Für die Zubereitung gibt es mittlerweile eine große Auswahl an speziellen Backformen. So können Backfans längst nicht mehr nur tassengroße Cupcakes zaubern. Vielmehr hält der Handel auch Backformen für Mini-Cupcakes oder extragroße Cupcakes bereit. Ein weiterer Trend in den Küchen deutscher Hobbybäcker sind Cake Pops. Dabei handelt es sich um kleine Kuchen, die am Stiel präsentiert und serviert werden. Die Köstlichkeiten können auf zwei Arten hergestellt werden. So besteht die Möglichkeit, einen Rührkuchen zu backen und diesen zu zerbröseln. Vermengt mit etwas Frischkäse lassen sich mühelos Teigkugeln formen. Alternativ können Backfans direkt zu einer Backform für Cake Pops greifen und die Kugeln im Ofen backen.

Über die CAKE MART GmbH

Die CAKE MART GmbH betreibt den Online-Shop meincupcake.de. In dem Shop finden Backfans eine einzigartige Auswahl an Backzubehör und Backzutaten. Neben dem breiten Sortiment wissen die Kunden den kompetenten Kundenservice und die schnellen Lieferzeiten zu schätzen. Seit 2014 ist die CAKE MART GmbH auch im stationären Einzelhandel aktiv. In diesem Jahr konnte das Unternehmen das erste Geschäft in der Kölner Innenstadt eröffnen. Später folgten die Eröffnungen der CAKE MART-Filialen in Duisburg sowie in Düsseldorf. Die Geschäfte sind eine beliebte Anlaufstelle für Backfans aus dem gesamten Rheinland und dem Ruhrgebiet.

CAKE MART GmbH
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Online-Shop: www.meincupcake.de

Ansprechpartner: Jörg Nerlich
E-Mail: presse@meincupcake.de
Telefon: 0221/29 980 474