

## **MeinCupcake erweitert das Sortiment um die hochwertigen Springformen von Patisse**

**Köln, 08.11.2016 – Die Springformen von Patisse begeistern durch ihre unkomplizierte Handhabung und garantieren perfekte Backergebnisse. Ab sofort sind die Backformen der bekannten Marke aus den Niederlanden auch für deutsche Backfans erhältlich. Der Online-Shop MeinCupcake hat die Springformen von Patisse in das Sortiment aufgenommen.**

### Neue Springformen von Patisse im Sortiment

Damit Backbegeisterte garantiert die perfekte Springform für ihren Bedarf finden, hat MeinCupcake das Sortiment in den vergangenen Wochen noch einmal deutlich erweitert. Ganz neu in den Shop gekommen sind die [Springformen](#) von Patisse. Die Marke aus den Niederlanden steht bereits seit mehr als 25 Jahren für Backformen, die allerhöchsten Ansprüchen genügen. Sowohl Hobbybäcker wie auch Backprofis greifen gerne zu einer Backform der niederländischen Marke. Die Springformen von Patisse bestechen durch eine besonders hochwertige Verarbeitung. Dementsprechend sind die Springbackformen äußerst robust und langlebig. Selbstverständlich bekommen Backfans die Springformen von Patisse in vielen verschiedenen Größen.

### Der Aufbau einer Springform

Springformen sorgen dafür, dass die Zubereitung wunderbarer Kuchen und Tortenböden leicht von der Hand geht. Eine Springbackform besteht stets aus zwei verschiedenen Teilen, nämlich einem Boden sowie einem Ring. Der Boden der Springform wird zumeist aus Metall hergestellt. Es sind zudem auch Springformen mit Glasböden erhältlich. Bei der Beschaffenheit des Bodens existieren ebenfalls verschiedene Varianten. Im Handel gibt es sowohl Backformen mit einem glatten Boden als auch Springformen mit Rohrböden. Die Böden von Springformen besitzen typischerweise eine Kerbe, in der der Ring aus Metall sitzt. Der Ring der Springform wird zusätzlich über einen Spannmechanismus fixiert. Wenn die Spannschnalle geöffnet wird, kann der Ring problemlos vom Boden der Springform gelöst werden. Mithilfe einer Springform lassen sich viele Kuchen- und Tortenrezepte in die Tat umsetzen. Auch herzhafteste Köstlichkeiten wie Quiches gelingen in einer Springform ganz hervorragend.

### Mit Springformen leicht und komfortabel backen

Springformen sind bei Backfans traditionell sehr beliebt. Das liegt vor allem an der einfachen Handhabung. Fast alle Springformen verfügen heutzutage über eine Antihafbeschichtung. Die Beschichtung soll ein Ankleben des Teigs am Boden und am Rand verhindern. Um auf Nummer sicher zu gehen, können Backfans die Springform vor dem Gebrauch zusätzlich leicht einfetten oder aber mit Backpapier auslegen. Eine besondere Stärke von Springformen besteht darin, dass das Herauslösen der fertigen Kuchen und Tortenböden keinerlei Komplikationen bereitet. Bei vielen Backformen ist es notwendig, den Kuchen oder den Tortenboden nach dem Backen zu stürzen. Dabei besteht immer die Gefahr, dass die selbstgebackene Leckerei unschöne Makel erhält. Bei einer Springform entfällt das Stürzen. Hier muss lediglich der Spannring vom Boden der Form gelöst werden. Die Reinigung einer Springform nach dem Gebrauch macht ebenfalls kaum Mühe. Mittlerweile eignen sich zahlreiche Springformen für die Spülmaschine. Häufig genügt es auch schon, den Boden sowie den Ring der Springform mit heißem Wasser und Spülmittel abzuwaschen.

### Über die CAKE MART GmbH

Betreiber des Online-Shops MeinCupcake ist die CAKE MART GmbH. Der Shop bietet Backfans eine in Deutschland einzigartige Auswahl an Backzubehör und Backzutaten. Neben dem breiten Sortiment wissen die Kunden die persönliche und kompetente Beratung sowie die schnellen Lieferzeiten zu schätzen. Seit rund zwei Jahren ist die CAKE MART GmbH auch im stationären Handel aktiv. Ende 2014 konnte das Unternehmen die Eröffnung des ersten Ladengeschäfts in der Kölner Innenstadt feiern. Später folgten weitere CAKE MART-Filialen in Duisburg und Düsseldorf. Die Läden sind beliebte Anlaufstellen für Backbegeisterte aus dem Rheinland und dem Ruhrgebiet.

CAKE MART GmbH

Vogelsanger Straße 354

50827 Köln

Online-Shop: <https://www.meincupcake.de/shop/>

Ansprechpartner: Jörg Nerlich

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

Telefon: 0221/29 980 474