

## **Silikonbackformen – Die flexible und vielfältige Alternative**

**Köln, 17.01.2017 - Wer backen will benötigt Backformen. Traditionell greifen Hobby-Konditoren dabei intuitiv auf Formen aus Metall zurück. Doch seit einigen Jahren drängen Silikonbackformen immer stärker auf den Markt und stellen inzwischen eine lohnenswerte Alternative zu den klassischen Metallbackformen dar.**

Was früher als Werkstoff für die Baustelle gedacht war, ist heutzutage ein Selbstverständnis in jedem Haushalt. Silikon hält verstärkt Einzug in die Küche, ob in Form von Backpinseln, Teigschabern oder anderem Backzubehör. Und auch vor Backformen macht das Silikon nicht halt. Inzwischen sind die Silikonbackformen zu einer echten Konkurrenz für die Formen aus Aluminium, Blech & Co. erwachsen.

### **Silikonbackformen vielfältig einsetzbar**

Silikonbackformen gibt es für fast alle Arten von Gebäcken: Für Kuchen, Muffins, Cake Pops oder Kekse. Die Formen sind meist bis 230° C hitzebeständig und überstehen auch unbeschadet Temperaturen von weit unter dem Gefrierpunkt. Diese Flexibilität erlaubt es, Silikonbackformen zu mehr als nur zum Backen von Kuchen oder Muffins zu verwenden. Mit kleineren Formen aus Silikon lassen sich auch ganz einfach Pralinen, Konfekt oder gar Eis formen. Die Vielfältigkeit der Silikonbackformen zeigt sich insbesondere an der Auswahl der Motive. Die Bandbreite reicht von Gugelhupfformen, Tortenformen, über Muffinformen mit Herzmuster, bis hin zu Formen mit lustigen Themen-Motiven für Kindergeburtstage.

### **Einfaches Backen mit Silikonbackformen**

Die Gründe für die Beliebtheit der Silikonbackformen liegen somit auf der Hand. Durch die Beschaffenheit des Materials bleiben an Formen aus Silikon nach dem Backen keine Krümel mehr kleben. Somit müssen Silikonbackformen nicht eingefettet werden. Dies spart bereits bei der Zubereitung von Gebäcken einen mühsamen Arbeitsschritt. Diese Eigenschaft ermöglicht später auch das problemlose Stürzen des Kuchens aus der Silikonbackform. Ideenreiche und mit vielen Dekorationen versehene Motive wie Rosen, Burgen oder witzige Comic-Figuren werden erst mit der Silikonbackform möglich. Denn hier lassen sich Gebäcke aus der Form lösen, ohne dabei die kleinen Details zu zerstören.

Die Reinigung der Silikonbackformen ist ein unkomplizierter Akt. Es reicht eine kurze Handwäsche mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Auch in der Spülmaschine lässt sie sich mühelos säubern. Nach dem Einsatz können die Silikonbackformen dank ihres flexiblen Materials gut im Schrank verstaut werden.

### **Auf Qualität achten**

Hersteller wie Lurch oder Silikomart sind Vorreiter bei der Produktion von Silikonbackformen und bieten eine hohe Qualität mit teils mehreren Jahren Garantie auf Ihre Produkte. Auf dem Markt

finden sich aber auch immer wieder Silikonbackformen von eher zweifelhafter Natur. Nimmt man die Formen ein wenig in Augenschein, kann man schnell mögliche die Schwachstellen eruieren. Recht dünne, instabil wirkende Seitenwände oder ein unangenehm chemischer Geruch lassen auf eine mindere Qualität schließen.

## Über die CAKE MART GmbH

Hochwertige Silikonbackformen erhalten Sie unter [www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Silikonbackformen/](http://www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Silikonbackformen/). Hier finden Sie Formen von Markenherstellern wie Silikomart, Lurch, HABA, Kitchen Craft oder Birkmann. MeinCupcake.de ist der Onlineshop der CAKE MART GmbH in Köln. Seit 2010 offeriert der Shop ein großes Sortiment an Backzubehör und Backzutaten für kreatives und individuelles Backen. CAKE MART ist dabei nicht nur online aktiv, sondern betreibt auch im stationären Handel aktuell drei Filialen in Köln, Duisburg und Düsseldorf.

CAKE MART GmbH

Andre Werner

Vogelsanger Straße 354

50827 Köln

Tel.: 0221 / 29980474

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

Web: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)