

## **Der Messbecher – Unterschätzter und vielseitiger Backhelfer**

**Köln, 01.06.2017 – Der Messbecher findet sich als Backzubehör in fast jeder Küche. Ursprünglich nur zum Wiegen und Messen bestimmter Zutaten konzipiert, sind neuere Modelle durch die Integration weiterer Funktionen vielseitiger verwendbar.**

### **Messbecher mit umfangreichen Skalierungen**

Der Messbecher führte im deutschen Haushalt lange Zeit ein eher beschauliches Dasein. Nur zum Abwiegen wurde er aus dem Schrank geholt und nach getaner Arbeit wieder ungeachtet dorthin zurückgestellt. Viele Messbecher waren dabei per se nur zum genauen Abmessen von flüssigen Zutaten wie Milch oder Wasser gedacht. Doch inzwischen erweitern die Hersteller die Skalierung auf den Messkannen. Gerade Zutaten, die beim Backen besonders häufig verwendet werden, finden hier verstärkt Beachtung. Messskalen für Zucker oder Mehl sind beinahe schon obligatorischer Bestandteil auf einem Messbecher. Somit lassen sich also nicht mehr nur flüssige Lebensmittel, sondern auch trockene Zutaten für ein Backrezept genau dosieren. Klassischerweise werden Maßeinheiten dabei nach Standardmaßen wie Gramm, Liter oder Milliliter angegeben. Und auch wer seine Rezepte im Internet auf anglo-amerikanischen Seiten findet, muss immer weniger die dort vorherrschenden Maße wie Cups, Pints oder Unzen umrechnen. Denn die Hersteller bringen immer häufiger entsprechende Skalierungen an.

### **Messbecher auch Rührschüssel mit Spritzschutz einsetzbar**

Messbecher sind Messkannen aus mehr oder weniger transparentem Kunststoff. Das Volumen kann hingegen abweichen. Je kleiner das Fassungsvermögen der Messbecher, desto genauer lassen sich in der Regel auch kleinere Mengen abwiegen. Daher ist es ratsam, zum Messen kleinerer Portionen nicht auf scheinbar überdimensionierte Messbecher zurückzugreifen. Für sehr geringe, kaum ablesbare Mengen nimmt man besser Messlöffel zur Hand.

Messbecher sind aber inzwischen nicht mehr ausschließlich zum Messen geschaffen. Viele Hersteller gehen dazu über, Messkannen auch als multifunktionellen Backhelfer zu konzipieren. Größere Messbecher sind mitunter auch als Rührschüssel vorgesehen. Dabei werden die

Messbecher zusätzlich mit einem Deckel ausgestattet, der beim Verrühren von Massen mit einem elektrischen Handrührgerät als Spritzschutz dient. Der Spritzschutzdeckel selbst hat dabei eine kleine Öffnung, durch die man die Rührstäbe des Mixers steckt. Diese Luke kann meistens, wie bspw. bei einigen Modellen von Dr. Oetker, die auch im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Messwerkzeuge-und-Messbecher/Messbecher/](http://www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Messwerkzeuge-und-Messbecher/Messbecher/) wiederzufinden sind, verschlossen werden. Dann lässt sich übrig gebliebene Masse im Messbecher gut schützt vor äußeren Einflüssen noch ein paar Tage aufbewahren. Diese Art der Messbecher sind also nicht nur zum exakten Portionieren der Zutaten gedacht. Sie leisten auch ebenso als Vorratsbehälter oder als Rührschüssel mit Spritzschutz sehr gute Dienste.

## Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für Backenthusiasten im Internet. Der Shop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben und bietet für jeden Backfan praktisches Backzubehör sowie hochwertige Backzutaten von bekannten Markenherstellern wie Birkmann, Wilton, Nordic Ware, Dr. Oetker oder Städter. Das Sortiment von MeinCupcake.de umfasst derzeit fast 10.000 verschiedene Produkte rund um die individuelle Tortendekoration und das kreative Backen. Neben dem Onlineshop unterhält die CAKE MART GmbH auch drei Filialen in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln.

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)