

Backtrennspray löst das Gebäck schnell aus der Form

Köln, 23.06.2017 – Der Kuchen ist gebacken und die Backform aus dem Ofen geholt. Nun will man die selbstgemachte Köstlichkeit stürzen. Doch es passiert: Nichts. Viele Hobbybäcker kennen dieses Szenario. Abhilfe schafft hier eine dünne Schicht Backtrennspray.

Kaum etwas ist ärgerlicher, als ein Kuchen, der sich am Ende einer aufwändigen Backzubereitung nur unter größten Mühen aus der Form heraustrennen lässt. Dies stellt nicht nur eine Nervenprobe dar. Auch das optische Erscheinungsbild gerät mitunter in Mitleidenschaft, wenn die eigene Kreation nur noch mit Hilfsmitteln befreit werden kann. Natürlich gibt es einige Lösungsansätze, um das Gebäck aus seiner misslichen Lage zu retten, wie die Form mit einem in heißem Wasser getränkten Geschirrtuch zu umwickeln und den Kuchen dann zu stürzen. Oder aber Gebäck samt Form für eine Stunde ins Gefrierfach zu stellen, ehe man es noch einmal probiert. Doch die beste Maßnahme lautet: Vorbeugung.

Backtrennspray dünn aufsprühen

Neben den traditionellen Methoden, wie das Einfetten der Kuchenform mit Margarine oder Butter und dem Auskleiden mit Backpapier, kann man das Innere der Form auch mit Backtrennspray benetzen. Die Vorteile von Backtrennspray liegen dabei auf der Hand. Während das Einfetten oftmals schon ein wenig Zeit in Anspruch nimmt und weiterem Backzubehör wie Backpinsel bedarf, bleibt auch das Backpapier nur für bestimmte Formen geeignet und muss gelegentlich individuell zugeschnitten werden. Backtrennspray lässt sich hingegen in nur wenigen Sekunden auftragen und gelangt auch bei filigranen und mit Mustern gestalteten Backformen in entlegene Ecken. Backtrennspray besteht zu einem Großteil aus Fett. Allerdings reicht bereits eine aus etwa 25 – 30 cm Entfernung dünn aufgetragene Schicht vollkommen aus, um später das Gebäck mühelos aus der Backform zu lösen. Dabei bleibt das Backtrennspray bei diesem Arbeitsschritt im Vergleich zu Butter oder Margarine effizienter, denn es muss nur wenig aufgesprüht werden. Somit spart man beim Einsatz von Backtrennspray auch viele Kalorien ein.

Gerade in Backformen, in den die Gefahr von anhaftendem Teig nach dem Backen besonders groß ist, empfiehlt sich die Verwendung von Backtrennspray. Dies ist insbesondere bei metallischen Formen der Fall. Auch bei bereits vorhandener Antihaft-Beschichtung darf das Trennspray gerne genutzt werden, denn es reduziert nochmals das Risiko von anklebendem Teig.

Backtrennspray auch zur Vorbereitung von Fondant geeignet

Backtrennspray lässt sich nicht nur als reine Trennschicht zwischen Kuchen und Form nutzen. Es dient auch dazu trockenen Teig für einen Überzug aus Fondant leicht anzufeuchten. Dies gelingt ebenso mit etwas Wasser, doch eine falsche Dosierung könnte hier die Zuckermasse schon nachhaltig schädigen. Backtrennspray, das im Onlineshop von MeinCupcake unter www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Backtrennspray-und-Backtrennfolie/ erworben werden kann, bezieht seine Feuchtigkeit hingegen aus dem hohen Öl-Gehalt.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle im Internet für Backprofis und Hobby-Bäcker. Der Onlineshop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Hier finden Hobby-Bäcker und Backprofis praktisches Backzubehör, sowie hochwertige Backzutaten von bekannten Markenherstellern wie Wilton, Nordic Ware, Städter, Birkmann oder Kitchen Craft. Das Sortiment von MeinCupcake.de umfasst derzeit etwa 10.000 verschiedene Produkte rund um die individuelle Tortendekoration und das kreative Backen. Neben dem Onlineshop unterhält die CAKE MART GmbH in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf auch zusätzlich insgesamt drei Filialen.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: publicrelations@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de