

## Herzbackformen - Nicht nur zum Valentinstag einen Einsatz wert

**Köln, 30.06.2017 – Kuchen und Torten in Herzform transportieren eine Botschaft. Früher war es gar nicht so einfach die eigene Kreation auch als Herz glänzen zu lassen. Mit Herzbackformen gelingt dies inzwischen mühelos - nicht nur zum Valentinstag.**

Selbstgemachte Gebäcke sind die schönste Überraschung für die Liebsten. Besonderes köstlich werden sie, wenn alles liebevoll zubereitet wurde und sie damit auch schon äußerlich eine kleine herzliche Botschaft transportieren. Gerade Kuchen und Torten in Herzform eignen sich hierzu ideal. Musste man das Herz-Design bis vor einigen Jahren noch etwas mühsam manuell mit einem Messer aus dem Teig herausarbeiten, hat man es heutzutage schon ein wenig leichter: Herzbackformen bringen den Teig schnell in die gewünschte Form.

### Herzbackformen aus Metall oder Silikon

Inzwischen hat sich eine ganze Reihe unterschiedlicher Herzbackformen auf dem Markt etabliert. Zu den klassischen Varianten zählen die Modelle aus Metall. Diese Herzbackformen erweisen sich in der täglichen Praxis als sehr robust und können mit oder auch ohne Anti-Haftbeschichtung ausgestattet sein. Als Springform lässt sich der Rahmen ganz leicht mit einem Verschluss vom Tortenboden lösen und das Gebäck nach dem Backen freilegen. Andererseits kann man auch auf Herzbackformen zurückgreifen, die als nahtloser Metallkörper gearbeitet sind. Dann wird der Kuchen zum Heraustrennen nach dem Erhitzen des Teigs gestürzt. Und soll es eine mehrschichtige Torte sein, bereitet man einfach mehrere Teigböden gleichzeitig zu. Das Set „Easy“ Layers“ von Wilton bietet mit gleich fünf Herzbackformen alle Möglichkeiten und kann wie viele andere Herzbackformen im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Motiv-Backformen/Herzbackformen/](http://www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Motiv-Backformen/Herzbackformen/) erworben werden.

Kuchen, die von Herzen kommen, gelingen auch mit Herzbackformen aus Silikon. Hier verzichtet man weitestgehend auf das Einfetten, denn das Material lässt sich dank seiner Beschaffenheit ohnehin leicht vom Teig trennen. Und nicht nur Gebäcke zaubern Hausfrau oder Hausmann damit auf die Kaffeetafel. Denn gerade Silikon erweist sich im Küchenbereich immer wieder aufs Neue als flexibles Material, das sowohl hohe, als auch sehr niedrige Temperaturen mühelos verkraftet.

Somit lässt sich an heißen Sommertagen mit Herzbackformen aus Silikon auch ein kühles Eis am Stiel zubereiten.

## **Herzbackformen für fast alle Gebäckarten**

Herzbackformen ermöglichen also nicht nur das Backen von traditionellen Kuchen oder Torten. Neuere Backtrends wie Cake Pops sowie Cupcakes oder aber französische Tartelettes gehen damit ebenso leicht von der Hand, vorausgesetzt, man nennt auch entsprechende Herzbackformen sein Eigen. Hier kann man sich meist zwischen metallischen Backblechen mit eingelassenen Mulden oder aber einer vergleichbaren Variante aus Silikon zum Backen der süßen kleinen Gebäcke entscheiden.

Der Einsatz von Herzbackformen bleibt mitnichten auf die traditionellen Anlässe wie Valentinstag, Muttertag oder Geburtstage beschränkt. Denn solange man eine herzliche und liebevolle Botschaft kulinarisch zu übermitteln weiß, finden sich im Verlaufe des gesamten Jahres genügend Gelegenheiten, um mit Herzbackformen seine Sympathien zu formulieren.

## **Über die CAKE MART GmbH**

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

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)