

## **Teigroller bringen nicht nur Teig auf die richtige Größe**

**Köln, 11.08.2017 – Der Teig ist die Grundlage eines jeden Gebäcks. Eher flüssige Varianten kommen direkt in eine Backform. Fester Teig kann hingegen mit einer Teigrolle ausgebreitet werden. Doch Teigroller ist nicht Teigroller. Denn diese Backhelfer können durchaus unterschiedlich konzeptioniert sein.**

Der Teigroller zählt sicherlich zum meist verwendeten Backzubehör in deutschen Küchen. Dabei greifen viele Backenthusiasten auf den Klassiker aus Holz zurück, den man landläufig auch unter der Bezeichnung „Nudelholz“ kennt. Hier dreht sich eine Walze um eine zentrale Achse, an deren Ende sich ergonomisch geformte Handgriffe befinden. Bei besonders exquisiten und hochwertigen Modellen ruht die Walze auf einem Kugellager und verspricht damit einen sanfteren und ruhigeren Lauf.

Das traditionelle Nudelholz bleibt dabei auch Vorbild für Teigroller aus Metall, die nach dem gleichen Prinzip arbeiten. Das hohe Eigengewicht dieser Teigroller erschwert zwar zunächst die Rollbewegung, es drückt den Teig aber auch stärker zusammen und lässt die Masse damit schneller die gewünschte Stärke erreichen. Einige Teigroller sind zusätzlich mit Silikon überzogen, die wie eine Antihafschicht wirkt. Somit bleibt beim Arbeiten kaum Teig an der Teigrolle kleben und das Arbeiten geht leichter von der Hand.

### **Teigroller als Nudelholz oder Rollstab erhältlich**

Ein Teigroller muss aber nicht zwangsläufig wie das gute alte Nudelholz konstruiert sein. In anderen Ländern Europas und Asiens sind sie als einfacher Rollstab konzipiert. Um den Teig zu glätten oder einzuebnen, wird der Teigroller dabei mit den flachen Händen vorwärts getrieben. Die Rollstäbe bestehen entweder aus einem silikonbeschichteten Kunststoff, aus Metall oder aus Holz. Teigroller eignen sich übrigens nicht nur zum Bearbeiten von Teig. So hat sich in den letzten Jahren der Rollstab aus Kunststoff zum Standard-Backhelfer für Massen wie Marzipan oder Fondant gemauert. Auch an seiner beschichteten Rollfläche bleibt beim Arbeiten kaum etwas haften und beschleunigt so den Arbeitsprozess.

## Teig mit Führungsringsen auf die gewünschte Dicke ausrollen

Zusätzliches Zubehör erleichtert das Ausrollen von Teig, Fondant & Co. Für viele Teigroller, ganz gleich ob als Nudelholz oder als Rollstab, lassen sich Führungsringsen erwerben, mit deren Hilfe die Masse auf die gewünschte Dicke gebracht wird. Sie werden entweder über das Ende des Rollstabs gestülpt oder aber seitlich der Walze am Teigroller befestigt. Auf diese Weise lassen sich die Massen auf eine Stärke zwischen 1 mm und 6 mm bringen. Teigroller und Führungsringsen gibt es in den verschiedensten Ausführungen im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Teigroller-Nudelholz/](http://www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Teigroller-Nudelholz/) zu kaufen.

Teigroller unterscheiden sich aber nicht nur hinsichtlich des Materials und der zu bearbeitenden Massen, sondern auch in ihrer Größe. Dabei gilt: Je breiter der Teig, Fondant oder Marzipan ausgerollt werden soll, desto länger muss auch der Teigroller sein. Große Teigroller oder Rollstäbe lassen sich bestens dazu einsetzen, den Teig für Kekse oder den Fondant-Überzug auszurollen. Zu kleineren Teigwalzen greift man eher dann, wenn es darum geht, auf dem Backblech die Masse bis in die Ecken gut auszubreiten und damit die gesamte Fläche des Blechs perfekt auszunutzen.

## Über die CAKE MART GmbH

Seit 2010 ist MeinCupcake.de die Anlaufstelle für Backenthusiasten im Internet. Der Shop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben und umfasst beinahe 10.000 Artikel. Das umfangreiche Sortiment bietet Hobby-Bäckern und Backprofis gleichermaßen Backzutaten und praktisches Backzubehör von namhaften Markenherstellern wie Wilton, Nordic Ware, Städter, Kitchen Craft oder Birkmann für die individuelle Tortengestaltung sowie für das kreative Backen. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch zusätzlich mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln vertreten.

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)