

## Teigschaber - Das unterschätzte Backutensil in der Küche

**Köln, 13.09.2017 – Teigschaber werden als Backzubehör in der eigenen Backstube gerne übersehen. Dabei behandelt man sie zu Unrecht etwas stiefmütterlich. Denn Teigschaber können mehr, als es auf den ersten Blick den Anschein haben mag.**

Teigschaber ist nicht gleich Teigschaber. In den letzten Jahren haben sich überwiegend zwei verschiedene Arten der Schaber auf dem Markt etabliert, die in ihrer Funktionalität auch auf unterschiedliche Aufgaben in der Backvorbereitung ausgerichtet sind.

Zum Verrühren von weichen Massen, Auskratzen von Resten aus Rührschüsseln oder aber zum Verstreichen von Cremes oder Sahne auf Torten eignen sich die allseits bekannten Teigschaber mit Stiel. Der längliche Griff ist meist aus Holz oder Kunststoff gefertigt. Zum Vermengen von Zutaten setzen viele Hersteller auf eine Zunge aus Silikon. Diese verjüngt sich vielfach an den Rändern und wird dadurch etwas weicher. So kann sich der Teigschaber an die Form runder Schüsseln anpassen, gerade dann, wenn diese auch etwas kleiner ausfallen.

### Teigschaber aus Silikon schonen Töpfe und Backformen

Teigschaber mit Stiel und Silikonzunge finden nicht nur beim Backprozess Verwendung. Auch beim Kochen oder Braten werden sie gerne genutzt, um damit Essen in heißen Töpfen oder Pfannen umzurühren. Die Hitze macht dem Silikon der Teigschaber dabei gar nichts aus, denn meistens bleiben sie bei Temperaturen bis um die 250° C hitzebeständig. Die Rührfläche aus Silikon am Teigschaber bietet aber noch einen weiteren Vorteil: Es schont empfindliche Töpfe, Pfannen oder Backformen mit Antihaf-Beschichtung. Gerade bei den schnellen Drehbewegungen des Vermischens von Zutaten fehlt es manchmal an Sensibilität. Rasch stößt man mit dem Schaber gegen die Seitenwände. Bei aus härterem Material produzierten Schabern drohen dann Kratzer oder sonstige Beschädigungen. Der Teigschaber aus Silikon hinterlässt hingegen keinerlei Spuren. Sehr gefragt sind die Modelle des niederländisch - dänischen Herstellers Rosti Mepal, sowie der britischen Marke Kitchen Craft, deren Teigschaber man im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Teigschaber/](http://www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Teigschaber/) erwerben kann.

## Torten dank Teigschaber-Profil dekorieren

Daneben gibt es auch noch sogenannte Teigschaberkarten. Sie ähneln einer dünnen, rechteckigen Platte und bestehen entweder aus Metall, wie Edelstahl, oder aber aus einem härteren Kunststoff. Diese Teigschaber nutzt man vornehmlich, um festeren Brotteig oder Nudelteig in der Backvorbereitung zum Portionieren abzustechen. Eine Kante der Teigschaberkarte wird dabei wie ein Messer verwendet. Auch mit einem derartigen Teigschaber gelingt das Verstreichen von Cremes bspw. auf Tortenböden. Manche Modelle sind auch mit runden Ecken ausgestattet, um die weichen Massen mühelos innerhalb einer runden Tortenform verteilen zu können. Zudem ermöglichen es einige Teigschaberkarten auch Muster in der Buttercreme zu hinterlassen. Dazu ist der Teigschaber dann mit einem oder mehreren Profilen an den Kanten ausgestattet.

## Über die CAKE MART GmbH

Der Onlineshop MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für Backfans im Internet. Der Shop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Das umfangreiche Sortiment von fast 10.000 Artikeln umfasst neben Backzutaten auch eine reichhaltige Auswahl an praktischem Backzubehör von bekannten Markenherstellern wie Wilton, Städter, Birkmann, Kitchen Craft oder Rosti Mepal. Hier finden Backbegeisterte alles, was sie für kreatives Backen und die individuelle Tortendekoration benötigen. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch zusätzlich mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf 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)