

Mit Backformen von Zenker professionell Kuchen backen

Köln, 20.10.2017 – Hobby-Bäcker benötigen Kuchenformen für die Zubereitung ihrer Gebäcke. Dabei ist das Angebot auf dem Markt riesig. Backformen von Zenker erleichtern die Auswahl, denn sie überzeugen neben der hohen Verarbeitungsqualität auch durch Vielfalt.

Mit Backformen von Zenker lassen sich viele Arten von Kuchen oder Torten zubereiten. Zenker ist ein deutsches Traditionsunternehmen mit Sitz im bayerischen Aichach und einer über hundertjährigen Tradition in der Produktion von Backzubehör, insbesondere von Backformen. Die klassische Kastenform für Marmor- oder Zitronenkuchen gehört dabei genauso zum Repertoire wie traditionelle Gugelhupfformen. Dabei sind die Backformen von Zenker nicht auf eine feste Größe reduziert. Mit der Verwendung kleinerer oder größerer Backformen von Zenker kann jeder sein Gebäck genau auf die gewünschte Portionsgröße ausrichten. Während sich die großen Formen für einen Familienkuchen eignen, sind kleine Formen perfekt für den Eigenbedarf oder für ein Gebäck zum Kurzbesuch von Freunden. Die Backformen von Zenker ermöglichen damit ein bedarfsgerechtes Backen.

Backformen von Zenker für viele Gebäckarten

Auch für Fruchtiges können Backformen von Zenker herangezogen werden. Gerade die Obstkuchenformen sind fruchtsäurebeständig und imprägnieren beim Backen schon teilweise kleine Rillen in den Teig. Nach dem Abkühlen des Gebäcks dienen sie als Schneidhilfe und ermöglichen eine genaue Portionierung der leckeren Speise. Die Backformen von Zenker lassen sich aber auch für speziellere Kuchen verwenden. Ob die Stollenformbackform für die Weihnachtszeit, die 3D-Hasenform für Ostern, die Brioche-Backform für Liebhaber französischer Süßspeisen oder aber ein Backblech für Apfelküchli – Die Backformen von Zenker decken ein weites Feld von spezifischen Backinteressen ab und können im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Zenker/ käuflich erworben werden.

Robuste Formen zum Backen

Die meisten Backformen von Zenker sind aus Metall gefertigt und mit einer Antihafbeschichtung überzogen. Hier reicht es aus, die Form während der Zubereitung nur hauchdünn einzufetten, damit das Gebäck nach dem Backen nahezu kinderleicht aus der Backform gleitet. Sowohl die Kuchenformen mit Antihafbeschichtung, also auch die Varianten aus Weißblech, sollten nach der Nutzung manuell mit der Hand, heißem Wasser und ein wenig Spülmittel gereinigt werden. Dies geschieht am besten mit einem weichen Tuch oder der weichen Seite eines Schwamms.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für alle Backfans im Internet. Der Onlineshop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben und führt in seinem umfangreichen Sortiment fast 10.000 Artikel. In diesem Angebot finden sowohl passionierte Hobby-Bäcker als auch Profi-Konditoren Backzutaten und praktisches Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller, wie Wilton, Nordic Ware, Städter, Zenker oder Birkmann. 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
Web: www.meincupcake.de