

Mit Stollenbackformen nicht nur Weihnachtliches zubereiten

Köln, 21.12.2017 – Weihnachten klopft an die Tür. Spätestens jetzt heißt es für alle Hobbybäcker: Plätzchen und Kuchen backen. Besonders beliebt sind hierzulande Christstollen, die oft in Stollenbackformen zubereitet werden.

Stollenbackformen fast immer antihaftbeschichtet

Stollenbackformen bringen den Stollen erst in Form. Sie sorgen dafür, dass sich der Teig nicht zu sehr in die Breite entwickelt und zu flach wird. Stollenbackformen sind fast immer aus Metall gefertigt und mit einer Antihaftbeschichtung überzogen. Dank dieser Schicht müssen die Stollenbackformen vor jedem Backvorgang mit nur wenig Butter oder einem dünnen Film Baktrennspray eingefettet werden. Und nach dem Erhitzen lässt sich der Stollen problemlos aus der Stollenform lösen. Stollenbackformen besitzen zusätzlich an der Oberseite noch kleine Öffnungen. Durch diese kann entstehende Feuchtigkeit entweichen und lagert sich nicht im Gebäck ein.

Stollenbackformen auch für Brot geeignet

An Weihnachten hat der Weihnachts- oder Christstollen Hochkonjunktur. Aus einem schweren Hefeteig mit viel Butter - und unter Zugabe von Rosinen oder Sultaninen - gebacken, bleibt er dennoch saftig. Durch die Zugabe von Kardamom und Zimt verbreitet er auch ein angenehm würziges Aroma. Das bekannteste Stollengebäck ist der Dresdner Christstollen. Dieser wird jedoch frei gebacken. Zudem ist er als Marke geschützt und darf nur im Großraum Dresden produziert werden. Dabei weicht die Rezeptur von anderen Stollen kaum ab. Doch auch außerhalb der Adventszeit kann das Gebäck in Stollenbackformen zubereitet werden. Dann nennt man es aber nicht mehr Weihnachtsstollen, sondern einfach nur: Stollen. Mit Stollenbackformen lassen sich aber auch noch andere Gebäcke herstellen. Gerade Backwaren mit sehr zähen bis festen Teigen, wie bspw. Brot, sind dafür prädestiniert in Stollenbackformen gebacken zu werden.

Achtsamer Umgang mit Stollenbackformen

Beim Reinigen muss jedoch darauf geachtet werden, keine scharfkantigen Gegenstände sowie scheuernde Reinigungsmittel oder Materialien zu verwenden. Ansonsten droht ein irreparabler Schaden an der Antihafbeschichtung. Deshalb sollten Backbegeisterte ihre Stollenbackformen mit nur wenig Spülmittel und unter heißem Wasser säubern. Dabei darf ruhig ein weiches Tuch als Unterstützung zum Einsatz kommen.

Viele bekannte Markenhersteller, wie Städter, Kaiser oder Zenker, haben neben vielen anderen Backformen auch Stollenbackformen in ihrem Sortiment. Diese können im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/backformen-und-backbleche/Stollenbackform/ erworben werden.

Über die CAKE MART GmbH

Der Onlineshop MeinCupcake.de wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Seit 2010 finden hier sowohl Profi-Konditoren als auch Hobbybäcker Backzutaten und praktisches Backzubehör bekannter Markenhersteller wie Städter, Birkmann, Wilton, Kaiser oder Nordic Ware. Das Sortiment umfasst derzeit über 10.000 Artikel. Die CAKE MART GmbH betreibt neben dem Onlineshop zusätzlich auch drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf.

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