

Grundlagentricks zum Backen

Kennst Du schon den Einstechtrick beim Kuchenbacken? Diesen nützlichen Kochtipp und weitere Grundlagen rund ums Backen zeigen wir Dir hier.

Der Einstechtrick:

Für diesen einfachen Trick benötigst Du nur ein Holzstäbchen oder ein Buttermesser. Wenn der Kuchen gut gebacken aussieht, stichst Du vorsichtig mit dem Holzstäbchen oder dem Buttermesser in den Teig hinein und ziehst es wieder heraus. Wenn kein Teig am Stäbchen klebt, ist der Kuchen durchgebacken.

Backzeit und Ofentemperatur:

Meistens findest Du auf Rezepten eine empfohlene Ofentemperatur und eine Angabe zur Backzeit. Dabei ist es aber wichtig, dass Du Dich nicht blind auf die Zeitangabe verlässt, denn jeder Ofen heizt etwas anders. Schau deshalb zwischendurch in den Ofen und prüfe mit dem Einstechtrick (siehe oben 😊), ob der Kuchen schon fertig gebacken ist.

In unserem Tipp in der nächsten Woche geben wir Dir praktische Tipps zum Gelingen eines Hefeteiges weiter.

Gerne kümmern wir uns um das Kulinarische für Dein Fest und verwöhnen Dich mit internationalen Gerichten. Melde Dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 77 487 70 53

