



Tipps zum Backen in Nordic Ware Backformen

- Backform vor der Verwendung gut säubern (mit leicht seifenhaltigem Wasser)
- Backform einfetten – am besten geht das mit einem Backtrennspray, aber auch Butter oder Margarine eignen sich gut
- Danach mit Mehl bestäuben, Form umdrehen und überschüssiges Mehl ausschütten. Dadurch sieht man dann auch, ob gut eingefettet worden ist. Eventuell nachfetteten.
- Formen bis zu ca. 2/3 füllen.
- Kuchen in der Form aufrecht stehend ca. 10 Minuten auskühlen lassen.
- Kuchen aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

Was tun, wenn sich der Kuchen nicht oder schlecht aus der Form löst?

- War die Form vor dem Einfetten richtig sauber?
- Ist gut eingefettet worden, auch in den Ecken? Je kleiner und detaillierter die Formen, desto eher sollte ein Backtrennspray verwendet werden, um auch an alle Punkte zu gelangen
- Hat man lange genug gewartet, bevor der Kuchen gestürzt wurde?
- Ist der Kuchen richtig durchgebacken? Test mit Backthermometer oder kleinem Holzstäbchen durchführen. Zu feuchter Teig reißt ein und löst sich schlecht
- Oft hilft auch ein leichter Schlag mit der Innenhandfläche gegen die Form, damit sich der Kuchen löst
- In manchen Fällen kann auch ein Kunststoffspatel hilfreich sein, um den Kuchen vor dem Stürzen etwas zu lösen
- Sehr luftige Teige (z.B. Biskuit) sind nicht zum Stürzen geeignet
- Ist die Form eventuell überhitzt worden? Temperaturen höher als 220°C können die Beschichtung beschädigen