



Tipps von [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de) für die Verwendung und Pflege Ihrer [Backform von Nordic Ware](#).

## Tipps zum Backen in Nordic Ware Backformen

- Backform vor der Verwendung gut säubern (mit leicht seifenhaltigem Wasser)
- Backform einfetten mit Backfett, Butter oder Margarine
- Anschließend mit Mehl bestäuben, Form umdrehen und überschüssiges Mehl ausschütten.
- Ggf. nachfetten, sollte das Mehl nicht angehaftet sein.
- Die Nordic Ware Backform bis zu ca. 2/3 füllen.
- Kuchen in der Backform aufrecht stehend ca. 10 Minuten auskühlen lassen.
- Kuchen aus der Backform auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

### ***Warum lässt sich der Kuchen nicht gut aus der Nordic Ware Backform lösen?***

Wenn die Backform nicht richtig sauber war und/oder nicht vollständig eingefettet und mit Mehl versehen wurde, kann es zu unerwünschten Anhaftungen des Kuchenteigs kommen. Die o.g. Tipps zum Backen in Nordic Ware Backformen sind daher besonders wichtig.

Darüber hinaus kann es an folgenden Dingen liegen, dass sich der Kuchen nicht gut aus der Backform löst:

- Der Kuchen muss richtig durchgebacken sein. Ein Test mit dem Holzstäbchen hilft, dies zu beurteilen – einfach in der Mitte des Kuchens einstecken und wieder herausziehen. Wenn der Teig nicht am Stäbchen anhaftet, ist der Kuchen durchgebacken.
- Auch mit einem Backthermometer kann kontrolliert werden, ob der Kuchen in der Nordic Ware Backform gut durchgebacken ist.
- 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

### **Was tun, wenn sich der Kuchen nicht oder schlecht aus der Nordic Ware Backform löst?**

- Oft hilft ein leichter Schlag mit der Innenhandfläche gegen die umgedrehte Backform, damit sich der Kuchen löst und stürzen lässt.
- In manchen Fällen kann auch ein Kunststoffspatel hilfreich sein, um den Kuchen vor dem Stürzen an den Rändern der Backform etwas zu lösen