

## **Der Kuchenrand ist verbrannt.**

Einfach abschneiden. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Zuckerguss oder Schokolade überziehen – so sieht man nichts und es schmeckt dennoch gut.

# *Hilfreiche Tipps und Tricks von Oma*

## *Eier*

### **Immer frische Eier verwenden**

Hühnereier übernehmen drei wichtige Aufgaben für den Backerfolg: Mit dem Mehl festigen sie die

Krume, sie verbinden alle Zutaten zu einem glatten Teig und das zu Eischnee geschlagene Eiweiß lockert bei der Zubereitung den Teig oder die Füllung.

### **Eier-Frischetest**

Sie sollten zum Backen nicht älter als 1 bis 2 Wochen sein (Legedatum oder Mindesthaltbarkeit beachten!). Wenn Sie unsicher sind, ob ein Ei frisch ist, geben Sie es in ein Glas mit Wasser: Ganz frisch ist es, wenn es flach am Boden liegt, ein paar Tage alt, wenn sich die Spitze leicht nach oben hebt. Steht das Ei senkrecht im Wasser, ist es 2 bis 3 Wochen alt und muss schnell verbraucht werden.

### **Eier aufschlagen**

Schlagen Sie jedes Ei einzeln am Tassenrand auf und lassen es in die Tasse gleiten. So können Sie ein verdorbenes Ei aussortieren und eventuelle

Eierschalenstücke entfernen.

### **Eigelb und Eiweiß trennen**

Eier auf einer Kante aufschlagen und die Schalen auseinanderbrechen. Lassen Sie das Eigelb dann vorsichtig von einer Schalenhälfte in die andere gleiten. Dabei das Eiweiß in einem darunter stehenden Gefäß auffangen.

### **Eiweiß richtig steif schlagen**

Entscheidend sind die Wahl des Mixers, die Schlagdauer, die Temperatur des Eiweißes (optimal zwischen 15 und 20 °C) und das Alter der Eier. Zucker wird – wenn erforderlich – erst am Schluss unter Rühren zugefügt. Aufpassen: Schon kleinste Anteile von Eigelb oder eine nicht ganz fettfreie Rührschüssel oder fetthaltige Rührstäbe beeinträchtigen die Qualität des Eischnees. Ein paar Tropfen Zitronensaft oder eine Prise Salz erhöhen das Volumen und geben

Halt.

## *Fette*

### **Fast kein Teig ohne Fett**

Fett macht den Teig geschmeidig, das Gebäck saftig und alles bleibt länger frisch. Es kann aber noch mehr. Am gefetteten Blech oder der Form bleibt so schnell nichts hängen. Das empfohlene Fett wird im Rezept zuerst genannt.

**Butter:** Da sie bei der Aufbewahrung im Kühlschrank eine sehr feste Konsistenz hat, sollten Sie die Butter rechtzeitig herausnehmen, sodass sie streichzart ist. Beim Backen mit streichzarter Butter oder Butter mit Zusätzen von Öl oder anderen Fetten kann es zu anderen Backergebnissen kommen. Beachten Sie deshalb

auch die Zutatenliste.

**Margarine:** Wird vorwiegend aus pflanzlichen Fetten hergestellt. Zum Backen sollten Sie nur Margarine verwenden, die laut Verpackungsaufschrift auch dafür geeignet ist. Margarine bleibt auch im Kühlschrank streichfähig und geschmeidig. Sie verbindet sich gut mit den übrigen Backzutaten und lässt sich leicht unterrühren.

**Speiseöl:** Wird bei der Zubereitung von Quark-Öl-Teig oder teilweise auch für Hefeteig, Schüttelteig oder All-in-Teig verwendet. Um den Geschmack der Gebäcksorten nicht einseitig zu beeinflussen, sollte man geschmacksneutrale Öle (z. B. Sonnenblumenöl oder Maiskeimöl) verwenden. Olivenöl und kalt gepresstes Rapsöl sind intensiver im Geschmack und ebenso zum Backen gut geeignet.