

Backen für Anfänger Rezepte & Tipps

Wie Sie Pannen beim Backen beheben

Für: Teig, Plätzchen, Kekse, Kuchen, Muffins und sonstiges Malör

Nicht nur Anfängern geht beim Kuchen Backen oder Plätzchen backen mal etwas daneben. Ein Moment der Unaufmerksamkeit, und schon ist das Malheur passiert. Hier einige Tipps, wie Sie kleine Pannen beheben.

War das Fett für den Rührteig zu kühl und dieser gerinnt, reicht es meist, 1 Ei Mehl unterzurühren. Oder Sie rühren den Teig im warmen Wasserbad weiter.

Wenn der Kuchen zu hoch aufgeht und über den Rand zu laufen droht, Makkaroni hinein stechen, damit der Dampf abzieht.

Ist der Mürbeteig weich, brüchig und reißt beim Ausrollen, nochmals gut durchkühlen.

Festen, bröckeligen Knetteig zur Kugel formen, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Etwas Milch hinein geben und schnell einarbeiten.

Geht der Hefeteig nicht auf, ein Päckchen Backpulver unterkneten und den Teig sofort backen.

Lässt sich das Backpapier nicht vom Biskuitboden abziehen, mit Wasser bepinseln, kurz einwirken lassen und dann schnell abziehen.

Ist die Biskuittorte in der Mitte höher, kann man die ausgleichen, in dem man die oberste Biskuitplatte umdreht. So verschwindet die Wölbung in der Creme- bzw. Sahneschicht.

Zerbricht die Biskuitplatte beim aufrollen, mit Creme in eine Schüssel schichten, als Dessert servieren.

Von angebrannten Napfkuchen vorsichtig die dunklen Stellen abraspeln und das Gebäck dick mit Zuckerguss überziehen.

Geronnene Tortencreme im warmen Wasserbad mit dem Schneebesen glatt rühren. Wieder herausnehmen und rühren, bis sie erkaltet ist.

Ist Rührteig zu fest, langsam 1 verquirltes Eigelb unterrühren.

Wenn der Tortenguss fehlt: Obstsaft einfach mit Gelierzucker andicken.

Bleibt der Topfkuchen beim Stürzen in der heißen Form hängen, einfach ein feuchtes Tuch darüber legen. Dadurch lässt sich das Gebäck meist rasch und mühelos lösen.

Kostenlose Rezepte und Tipps auf, www.spiele-kinderspiele.de