Allgemeine Backtipps von Dani

SCHNEE:

Eiweiß vom Dotter trennen: am besten eine scharfe Kante zum Aufschlagen des Eis benutzen, sodass die Schale sich schön in 2 Hälften teilen lässt.

Mit Mixer Eiweiß langsam anschlagen und dann erst schneller werden, 1-2 Löffel Zucker hinein (während des Mixens)

TEIG:

Butter sollte nicht zu kalt sein (sonst tut sich der Mixer schwer)

Die Butter kann schon in der Schüssel sein, bevor das Eidotter dazukommt.

Relativ bald etwas Mehl zu Butter-Dotter-Zucker-Gemisch beigeben, sonst spritzt das beim Mixen ungemein, wenn die Milch dazukommt.

TEIG+SCHNEE:

Unterheben des Schnees am besten mit einer Kuchenspachtel oder einem Plastikkochlöffel: Einen Teil des Schnees oben auf die Teigmasse legen und dann mit der Spachtel den Teig von unten auf den Schnee schieben, langsame Bewegungen von unten nach oben machen, bis der Schnee schön eingerührt ist.

Wenn der ganze Schnee schön eingerührt ist, kann man auch noch einmal ein bisschen mixen (durchmischt den Teig noch besser).

BACKEN:

Umluft (Heißluft) braucht eine 10-20% niedrigere Temperatur als Ober-Unterhitze… Möglicherweise wird der Kuchen trockener.

Bei Ober-Unterhitze kann man nur auf Unterhitze umstellen, damit der Kuchen auch unten ganz durchgebacken ist.

Mittlere Hitze bedeutet bei Heißluft 160 Grad, bei Ober-Unterhitze 180 Grad.

Wenn man die Kuchenform ganz bis zum Rand füllt, sollte man sie auf ein Blech stellen, da der Teig beim Aufgehen tropfen wird,

Testen, ob der Kuchen durch ist: reinstechen mit Stricknadel oder japanischem Metallstäbchen und sehen, ob der Teig daran kleben bleibt.

© 6-AllgemeineBacktipps.docx