

Das große Backbuch von
VÉRONIQUE WITZIGMANN

CALLWEY

SÜSSES



**Das große Backbuch von
VÉRONIQUE WITZIGMANN**

SÜSSES

Callwey



Inhalt

Einleitende Worte von
Véronique Witzigmann
Vorwort von Alexander Hermann

Theorie

Die Hardware – Küchen- und Backutensilien
Ohne die geht es nicht: Natürliche Zutaten
Süße Vielfalt: Süßungsmittel
Von einer der wichtigsten Zutaten: Mehl
Schokolade ≠ Kuvertüre
Binde-, Gelier- und Verdickungsmittel
Was für Geschmack sorgt: Aromaten
Teige und Massen
Cremes
Glasuren
Obendrauf und drum herum: Dekoration
Praxistipps für den Notfall
Bevor Sie loslegen

Rezepte

TORTEN & TÖRTCHEN

Sachertorte

Schokotorte mit Schokofüllung
Ricotta-Torte Mandorlata
Schwarzwälder Kirschtorte
Beeren-Roulade
Frischkäse-Erdbeer-Torte
Malakoff-Torte
Bananentorte
Nuss-Apfel-Schnitte
Letter Cake
Wickelkuchen mit Maronicreme-Kugeln
Muttertagsherz
Marzipan-Schoko-Torte
Schokoladen-Drip-Cake
Goldene Milchtörtchen mit Mirror-Glaze
Prinzregententorte
Pina-Colada-Torte
Mohn-Marzipan-Torte
Frankfurter Kranz

TEILCHEN

Brownies mit Honig-Salz-Nüssen
Spitzbuben
Löffelbiskuits
Pavlovas
Windbeutelringe mit Walnusssahne
Friands mit Rhabarber
Schokoladen-Financiers
Schoko-Cookies
Cake Pops
Blueberry Pie
Zimt-Schokoladen-Schnecken
Eclairs mit Kaffeefüllung
Sandgebäck
Punschkraperl

Marzipankekse mit Fondantverzierung
Mohn-Zitronen-Muffins
Schokoladen-Cupcakes
Birnen-Muffins mit Muscovado-Streuseln
Schweineohren

KUCHEN & TARTES

Engadiner Nusstorte
Aprikosenkuchen
Birne Florentiner Art
Limetten-Basilikum-Tarte
Schokoladentarte mit Mango-Passionsfrucht-Füllung
Rhabarber-Baiser-Kuchen
Eierlikörkuchen
Kirsch-Streusel-Kuchen
Pflaumen-Frangipane-Tarte
Butterstreusel
Zwetschgendatschi
Käse-Mascarpone-Kuchen
Donauwellen
Bienenstich
Sauerrahmtarte
Gedeckter Apfelkuchen
Marmorkuchen
Cheesecake-Tartelettes
Johannisbeer-Baiser-Torte
Schokoladentarte
Hefegugelhupf
Linzer Torte
Bretonischer Butterkuchen

ALTERNATIVREZEPTE

Oliven-Zitronen-Kuchen
Bananenbrot mit Karamellguss

Ahorn-Walnuss-Kuchen
Apfelkuchen
Haselnuss-Honig-Kuchen
Spanischer Orangenkuchen
Topfen-Tarte
Melk-Tarte
Teff-Schoko-Cookie

Anhang

Bezugsquellen
Register
Impressum

Lassen Sie sich inspirieren ...

Ob Architektur, Fashion, Kochen & Backen, Wohnen oder
Reisen:
Callwey Bücher entführen Sie immer wieder aufs Neue in
andere Welten.

Mit unserem NEWSLETTER tauchen Sie monatlich ein in
unsere
stilvolle Welt:
köstliche Rezepte, Dekorations-Ideen und schöne
Geschichten.
Seien Sie als Erstes informiert über unsere Novitäten und
Verlosungen!

<https://www.callwey.de/newsletter/>

Jetzt abonnieren

Natürlich finden Sie uns auch auf SOCIAL MEDIA.
Folgen Sie uns schon?

@ Callwey



<https://www.facebook.com/callwey>



<https://www.instagram.com/callwey>

*Callwey Bücher machen glücklich.
Probieren Sie es doch mal aus.*



EINLEITENDE WORTE

Liebe Bäckerinnen, liebe Bäcker!

Zugegeben: Ganz am Anfang fehlte mir noch ein bisschen der Überblick. Da war zwar meine Liebe zum Backen, Essen und für Desserts schon manifest und ich wollte nun endlich selbstständig tätig werden ... Wenn da nicht die Arbeitsplatte gewesen wäre – in für mich unerreichbarer Höhe.

Der damalige Patissier im Restaurant meines Vaters, ein gemütlicher älterer Herr, hatte dieses Frühstadium meiner Passion wenn nicht erspürt, so doch zumindest erahnt. Er wickelte mich kurzerhand erst einmal in eine viel zu lange Kochschürze und stellte mich auf eine Kiste. Von diesem wunderbaren Perspektivwechsel beseelt, begab ich mich ans Werk, rollte ein Stück Blätterteig aus und begann, es auszusteichen. Erst viel später wurde mir bewusst, um welche Kostbarkeit es sich dabei handelte.

Seitdem eroberte ich mir immer mehr von der Welt der süßen Backwerke. Sie wurde zu meiner ureigenen, der ich bis heute treu geblieben bin. Ein ganz wichtiger Zugang zu diesem Universum waren für mich die unterschiedlichsten Backbücher, die eine regelrecht magische Wirkung auf mich hatten. Immer wieder ging ich mit Elan ans Werk und wollte die Leckereien nachbacken, die auf den Fotos zu sehen waren. Das Projekt „Sachertorte“ war dabei eine Lektion der ganz besonderen Art. Zunächst lief es gar nicht so schlecht, bis dann der nur allzu bekannte Guss an der Reihe war. In meiner Erinnerung – und diese ist in dem Zusammenhang keine ganz schlechte – stand im Rezept in etwa die Anweisung „Zucker und Wasser aufkochen und die Schokolade hinzugeben“. Ende der Unterweisung und gleichzeitig Beginn meiner Verzweiflung. Wobei die Verzweiflung eher ein Gefühl der Retrospektive war. In meinem jugendlichen Eifer habe ich es nämlich einfach so gemacht und die Leerstellen des Rezeptes nicht mal zur Kenntnis genommen. Wohl aber das desaströse Ergebnis meiner Back-Session.

Das ist einige Dekaden her und inzwischen ist sie ganz meine geworden, die Welt des Backens, der süßen Leckereien und Versuchungen. Torte um Torte, Creme um Creme habe ich die Herausforderungen angenommen, Dinge ausprobiert, immer und immer wieder, mich an Klippen aufgerieben und dazugelernt – und dabei immerfort die Sinne geschult, Neues entdeckt und gewagt. Und ich kann mir heute, nach vielen, vielen gelungenen Sachertorten, nichts Schöneres vorstellen, als aus erstklassigen Zutaten die vielfältigsten süßen Gaumenkitzel und Backwerke zu kreieren.

Ziemlich oft habe ich während der Arbeit an diesem Buch – wie sollte es anders sein – an meine erste Sachertorte denken müssen. Mir überlegt, wie viel Information notwendig sind, um Anfänger abzuholen und Geübte nicht zu langweilen. Deshalb gibt es ein bisschen mehr Theorie als üblich, und auch hier und da Fotos,

teilweise in Steps, die es erleichtern, das Gelesene umzusetzen. Da ich aber nicht nur Sachertorte liebe – und Sie hoffentlich auch nicht –, entwickelte sich dieses Buch zu einer Fundgrube für all diejenigen, die gerne Teige kneten, Cremes rühren und Süßes genauso lieben wie ich. Klassiker finden sich darin ebenso wie Modernes und die Rezepturen der Kuchen, die es im Café gibt, aber auch Inspirationen aus meinen Backkursen oder Kreationen, die aus den süßen Caterings entstanden sind. Endlich Raum, um Dinge ausführlich zu erklären!

Genauso manifest und tief verwurzelt wie meine Liebe zum Süßen, zu den Desserts, ist auch meine Überzeugung, dass die Freude, die die süßen Kunstwerke machen, immer eine ganz besondere ist. Sowohl für den, der am Herd aktiv und über das Stadium meiner ersten Sachertorten-Erfahrung bereits hinweg ist, als auch für den Beschenkten. Manche nennen es Backyoga, für andere ist es Meditation. In alledem stecken das gute Gefühl und die Entspannung gemeinsam.

Immer schon wollte ich ein Buch schreiben, in dem sich zu vielen, zu fast allen Anlässen ein passender Vorschlag findet, egal, ob es die Suche nach einem Geburtstagskuchen für die Oma ist oder die Einladung einer Freundin mit Glutenunverträglichkeit. Und natürlich ein Rezept für Sachertorte – ohne die besagten Leerstellen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude, mit diesem Buch und hoffe, Sie finden zahlreiche neue Lieblingsrezepte und Inspirationen für eigene neue Interpretationen!



-lichst

Véronique Witzmann

VORWORT

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER!

Es gibt kaum einen anderen Duft, der mich so direkt anspricht, meine Sehnsucht weckt und meine Seele sofort zum Jubeln bringt, als der Geruch von frisch Gebackenem. Es ist einfach grandios und damit meine ich die ganze Bandbreite der Backkunst. Von der opulenten Schokoladentorte über den gedeckten Apfelkuchen bis hin zu Zimtschnecken – alles erreicht mein Herz.

Deswegen bin ich Véronique für dieses Backbuch mehr als nur dankbar. Hier wird mein absolutes Seelenessen von einer Person präsentiert, die für mich nur aus Herz und Seele besteht. Ich kenne niemanden, der sich mit Backen derart intensiv und detailliert auseinandersetzt und an die einzelnen Produkte und Rezepte einen so hohen Qualitätsanspruch stellt wie sie. Ihre Leidenschaft fürs Backen zeigt sich in jedem einzelnen Rezept.

Backen ist nicht Kochen. Denn in der Tat hat man beim Kochen die Prozesse anders in der Hand als beim Backen. Kochen ist ein laufender Vorgang, bei dem während des Garens in verschiedenen Momenten in das Geschehen eingriffen werden kann. Sei es handwerklich, hinsichtlich des Garmoments, oder, ganz wichtig, von der geschmacklichen Ausprägung her. Wenn jedoch beim Backen der Teig gerührt und in der Form ist, hat man außer der Backzeit und der Temperatur keinerlei Einfluss mehr. Natürlich könnte man jetzt reflexartig behaupten, dass immer das gleiche

Ergebnis aus dem Ofen kommt, wenn der Teig erst einmal nach Rezept zubereitet ist. Oberflächlich betrachtet mag das so sein, aber in Wahrheit ist jeder Kuchen immer ein bisschen anders. So spielt auch die Art der Verarbeitung eine Rolle.

Ein Backwerk besteht meist aus einfachen Produkten wie Mehl, Butter, Ei, Zucker, einer Prise Salz und ein paar Aromaten.

Sie bilden die Basis und erst durch die Bearbeitung entsteht ein Teig, der durch die Zugabe von Hitze zu einem Gebäck wird, welches wir gerne auf dem Tisch haben.

Jeder kennt diesen Blick durch die Backofentüre, um den richtigen Moment zu erwischen. Genau für dieses Timing braucht es das richtige Gespür, Erfahrung oder die perfekte Anleitung. Und mit Feinfühligkeit, Erfahrung und handwerklichem Geschick wurde hier auch ein großartiges Werk der Backkunst geschaffen.

Und Kunstwerk ist ein wunderbarer Begriff, der nicht nur zu diesem Backbuch passt, sondern vor allem zu Véronique.

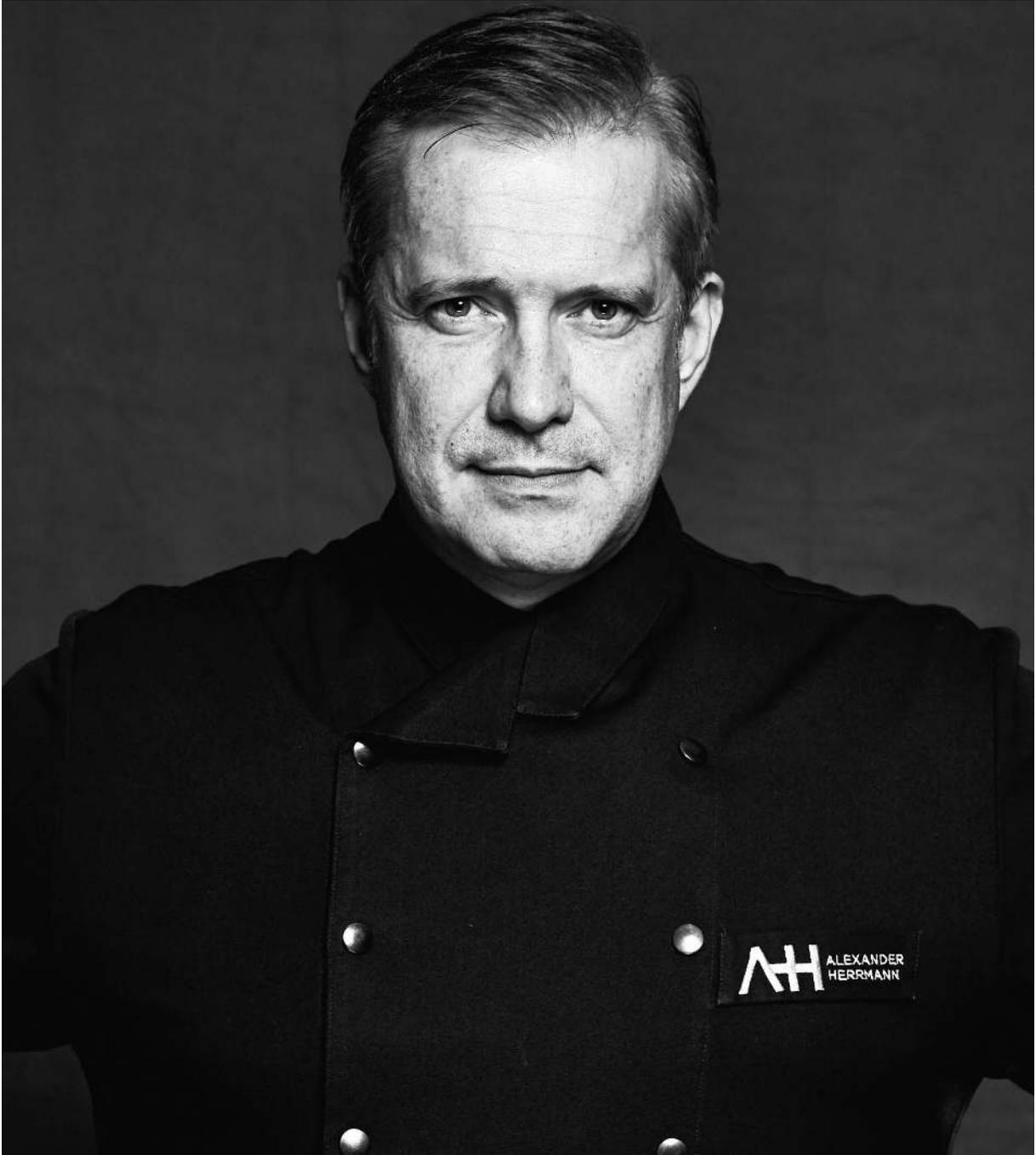
Ich freue mich schon auf die vielen Düfte, die bereits beim Durchblättern in meinem Kopf entstanden sind. Angeregt durch diese Vorstellung werde ich, liebe Véronique, alle Rezepte ausprobieren. Und sollte ich das eine oder andere doch nicht schaffen, dann lade ich dich einfach wieder nach Wirsberg ein und du kommst und backst für mich.

Ich wünsche allen viel Spaß und Genuss beim Backen. Denn es ist einer der großartigsten Momente, um nicht zu sagen das größte Glück, sich nach dem Sonntagsbraten den Nachmittag mit frisch Gebackenem zu versüßen. Genau wie dieser Sonntagskuchen erreichen Veroniques süße Verführungen das Herz, sie lassen die Seele jubeln und deshalb ist dieses Buch für mich ein wahrhaftiges Geschenk.

Liebe Véronique, ich wünsche dir und deinem Buch viele
Backbegeisterte und solche, die es noch werden wollen.

Alexander Herrmann

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'A. Herrmann', with a stylized, cursive script.





THEORIE



Die Hardware

KÜCHEN- UND BACKUTENSILIEN

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick darüber, welche Arbeitsgeräte Ihnen die Arbeit in der Küche erleichtern können. Die Bandbreite reicht dabei von unverzichtbaren Utensilien, die Sie sich unbedingt zulegen sollten, bis zu Dingen, die einzelne Schritte zwar komfortabler machen, aber zum Gelingen nicht zwangsläufig erforderlich sind. Manche Produkte sind selbsterklärend, bei allen anderen weist eine kurze Erklärung auf die Anwendung hin.

AUS MEINER SICHT UNVERZICHTBAR

Waage

Teigspatel

Schüsseln – in verschiedenen Größen.

Messbecher

Rührgeräte – Schneebesen, Kochlöffel.

Palette(n) – Eine Winkelpalette besteht aus einem Griff und einem langen, flachen Stahlblatt, das meist eine abgerundete Spitze hat. Mit dem Begriff Winkelpalette kann auch ein Glasurmesser, ein Tortenglätter oder eine Streichpalette gemeint sein. Schmale

Winkelpaletten haben die ideale Form zum Glatt- und Ausstreichen von Füllungen, Glasuren, Cremes etc.

Handmixer mit Quirl und Knethaken

Rollen – für den Teig aus Holz und für Fondant aus Plastik.

Pürierstab – zum Emulgieren von Füllungen und Pürieren von Früchten für Saucen oder Aufstriche.

Pinsel – aus Silikon und Haarpinsel.

Spritzbeutel – Einmal- oder Mehrwegspritzbeutel nutzt man zum Einfüllen von Glasuren, Cremes, Royal Icings. Die Spitze wird nach Belieben in der passenden Größe aufgeschnitten.

Spritztülle – Spritzbeutel mit einer kleinen Auswahl an unterschiedlichen Tüllen, klein, mittel, groß, z. B. Rosentüllen, Lochtüllen, Breitbandtüllen.

Elektrisches Thermometer – zum Messen und Überwachen von Temperaturen bei Cremes und Kuvertüren, die sich bei bestimmten Temperaturen verändern.

Sparschäler

Siebe – klein und mittlere Größe.

Kuchengitter

Backpapier – erhältlich in weißer oder brauner Ausführung. Das Papier ist beschichtet und für eine einmalige Anwendung konzipiert. Anders als bei Alufolie kann Backpapier von beiden Seiten verwendet werden, da diese gleich beschaffen sind.

Für den mehrmaligen Einsatz gibt es sogenannte Dauerbackfolie, die meist eine Beschichtung aus Glasfaser oder Silikon aufweist und einfach zu reinigen ist. Allerdings ist sie dicker als das Einweg-Backpapier und lässt sich daher nicht so passgenau in Formen einlegen.

HILFREICHES

Ausrollhölzer – meist in der Dicke von 3,5 bis 10 mm in Holz oder Silikon erhältlich, als Hilfestellung, um den Teig mit dem Nudelholz in gleichmäßiger Dicke auszurollen.

Ausrollmatte – rutschfeste Unterlage aus Silikon zum Ausrollen von Gebäck und Fondant.

Küchenmaschine

Glätter – für Torten.

Teigschaber – glatt und geriffelt.

Tortemesser – zum Schneiden von Tortenstücken und zum Aussetzen auf Teller.



Tortensäge – mit höhenverstellbaren (Säge-)Drähten. So gelingt es, Böden gerade und mit exakten Abständen waagrecht durchzuschneiden.

Konditorenmesser – Sein besonderer Schliff verhindert das Zerreißen des Gebäcks. So lässt sich z. B. ein Tortenboden durch die lange Klinge gleichmäßig teilen.

Schlagkessel – eine Schüssel mit rundem Boden und weitem Durchmesser, die sich z. B. gut zum Schmelzen von Schokolade eignet. Mithilfe eines Ringständers lassen sich auch Eischnee oder Cremes darin luftig aufschlagen.

Zitruspresse

Ausstecher

Backmatte

Dörrautomat – zum Trocknen von Früchten.

Feinwaage – Beim Herstellen von Süßspeisen und Gebäck kommt es oftmals genau aufs Gramm an, daher empfiehlt sich eine exakte Waage, die dies auch messen kann.

Backrahmen – In Verbindung mit dem passenden Backblech erleichtert er das Zubereiten von allerlei geschichteten Schnitten. Außerdem können Füllungen gut glatt gestrichen werden.

Tortenrandfolie – Sie wird einfach am Rand der Form eingelegt, ehe die Torte darin gestapelt wird, damit diese fest und glatt aushärten kann. Nach dem Kühlen zieht man die Folie leicht und einfach ab. Am Tortenrahmen bleibt nichts kleben. Tortenrandfolie besteht aus lebensmittelechtem Kunststoff und wird auf Rollen in unterschiedlichen Längen und Breiten verkauft. Auch für Schokoladendekorationen werden spezielle PVC-Folien in verschiedenen Größen und Festigkeiten verwendet.

Tortenretter – dünne Platte (oftmals aus Edelstahl), die sich leicht unter jede Torte und jeden Kuchenboden schieben lässt, um den Boden dann auf eine Platte umzubetten.

Tortenring – kann je nach Höhe zum Backen und/oder zur Stabilisierung und für das exakte Füllen und Schichten von Torten verwendet werden.

Natürlich ist das Angebot für Backutensilien noch sehr viel größer. Um zu entscheiden, was genau Sie sich anschaffen sollten, ist wichtig, wie oft und auch wie aufwendig Sie backen. Am Ende des Buches finden Sie einige Bezugsquellen, die nicht als Werbung zu verstehen sind, sondern Ihnen als Orientierung dienen sollen und Dinge empfehlen, die sich in meiner täglichen Arbeit bewährt haben.

RUND UM DEN BACKOFEN UND DIE TEMPERATUREN

Beim Programm Ober-/Unterhitze wird im Backofen durch oben und unten verbaute Heizstäbe oder Spiralen eine gleichmäßige Hitze erzeugt. Sie kommt von oben und unten an Kuchen, Gebäck etc. Der Backraum wird langsam erhitzt, man könnte hier auch von sanfter Hitze sprechen. Bei einigen Geräten lässt sich auch nur Ober- oder nur Unterhitze einstellen.

Ideal ist dieses Programm z. B. für Rühr- und Napfkuchen, Muffins oder Biskuit, die auf diese Weise schön saftig bleiben. Da die Hitze gleichmäßig von oben und unten kommt, empfiehlt es sich, das Gebäck auf der mittleren Schiene zu backen. Damit ist in der Regel die zweite Schiene von unten gemeint, weil dann der Abstand nach oben und unten der gleiche ist und Kuchen & Co. so gleichmäßig backen. Möglicherweise muss man diesen Abstand je nach Größe des Gebäcks – flacher Blechkuchen oder Minis – entsprechend anpassen.

Bei der Funktion Umluft wird die ebenfalls durch die Wärmestäbe produzierte Wärme mithilfe eines Ventilators in Bewegung gebracht und so im Ofenraum verteilt. Das Gebäck wird damit von allen Seiten gleich erhitzt. Diese Einstellung hat den Vorteil, dass mehrere Bleche gleichzeitig gebacken werden können, ist allerdings nicht für

alle Kuchen- und Gebäckarten geeignet. Durch das heiße Gebläse kann Gebäck außen schnell trocken werden, das Innere ist aber noch teigig weich und wird durch die äußere krosse Schicht langsamer durch. Es kann durch diese äußere Begrenzung auch nicht mehr weiter aufgehen. Daher ist Umluft eher für Gebäck mit knuspriger Oberfläche zu empfehlen. Bei Umluft müssen Sie eine Temperatur wählen, die 10 bis 20 °C tiefer liegt als bei Ober-/Unterhitze.

Mit Heißluft heizt der Garraum schnell auf. Dies geschieht in diesem Fall durch einen Ringheizkörper am Ventilator, den man sich wie einen Fön vorstellen kann. Sollte keine Heißluft als Programm bei Ihrem Ofen existieren, wählen Sie Umluft. Bei Heißluft muss die Temperatur um etwa 20 °C niedriger liegen als bei Ober-/Unterhitze. Wenn also beispielsweise im Rezept 180 °C Ober-/Unterhitze angegeben sind, genügen 160 °C Heißluft.

Manche Öfen verfügen über die Funktion der Beschwadung, die besonders geeignet ist für die Zubereitung von Hefengebäck und Brandteig. Der in den Ofen geblasene Dampf hält das Gebäck länger feucht und elastisch. So kann der Teig lange aufgehen und behält einen saftigen, fluffigen Kern und eine glänzende Oberfläche. Wenn Ihr Ofen diese Funktion nicht kennt, können Sie sich behelfen, indem Sie zum Beispiel eine mit Wasser gefüllte kleine Auflaufform schon beim Aufheizen mit in den Ofen stellen. Oder Sie legen Saunasteine in eine hitzebeständige Form, geben diese in den Ofen, heizen den Ofen gut auf und besprühen die Steine mit ca. 50 ml Wasser.

Ich persönlich bin der Überzeugung, dass jeder das Backprogramm nutzen sollte, das ihm am meisten zusagt. Vielleicht lohnt sich ja der eine oder andere Versuch, um einen Vergleich zu haben. Grundsätzlich hat jeder Ofen so seine Eigenheiten und backt daher auch nicht gleich. Die Temperatur kann gegebenenfalls mit einem

Backofenthermometer kontrolliert werden. In jedem Fall sollten Sie Backzeit und Gebäck immer im Auge behalten, ganz unabhängig davon, was im Rezept angegeben ist.

BACKFORMEN – IHRE VOR- UND NACHTEILE

Backformen gibt es in den unterschiedlichsten Formen und aus einer Vielzahl von Materialien. Die ideale Backform ist hitzebeständig, stabil, rostfrei, spülmaschinenfest, leicht zu reinigen, bruchfest, sie backt gleichmäßig durch und hat eine gute Wärmeleitfähigkeit. Ich streiche grundsätzlich alle Formen vor Gebrauch dünn mit etwas Butter oder Öl aus. Einzige Ausnahme: bei Biskuit!

Eine Backform ...

... aus Silikon ist gut geeignet für den Elektroherd. Sie verträgt Hitze bis zu 200 °C, aber auch Kälte. Achten Sie auf Qualität und prüfen Sie die entsprechenden Herstellerangaben. Da Silikonformen sehr flexibel sind, ist beim Einfüllen – gerade bei größeren Formen – Vorsicht geboten. Durch die Elastizität leidet mitunter die Standfestigkeit. Tipp: Stellen Sie die Form beim Befüllen zwischen zwei Töpfe, dann kann sie nicht kippen. Eine Silikonform lässt sich einfach in der Spülmaschine reinigen. Das Material selbst hat die idealen Eigenschaften einer Antihftbeschichtung, ist allerdings nicht schnittfest. Die Preis- und Qualitätsunterschiede zeigen sich rasch im Gebrauch. Denn das Material minderwertigerer Formen bekommt Risse oder das Gebäck lässt sich schwer aus der Form nehmen. Die Auswahl an Silikonformen ist groß, sie verfügen jedoch über eine weniger gute Wärmeleitfähigkeit als andere Backformen.

... aus Metall zählt zu den robusten Formen. Als Material werden Aluminium, Aluminiumguss, Edelstahl, Weißblech oder normales Blech, teilweise mit, teilweise ohne eine Beschichtung, angeboten. Metallformen haben eine gute Wärmeleitfähigkeit. Falls keine

Beschichtung vorhanden ist, sollte die Form immer sehr gründlich eingefettet werden.

... aus Emaille ist für alle Vintage-Fans so gut wie unverzichtbar. Eine Emaille-Form ist sehr widerstandsfähig und zeichnet sich durch eine gute Wärmeleit- und -verteilungsfähigkeit aus, ist schnitt- und kratzfest und kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Allerdings muss man sie vor Gebrauch immer gründlich einfetten.

... aus Keramik hat eine hohe Hitzebeständigkeit, ganz egal, ob die ganze Form oder nur die Beschichtung aus Keramik besteht. Zudem wird die Wärme gut geleitet. Beim Gebrauch ist allerdings Vorsicht geboten, da das Material zerbrechlich ist. Keramikformen müssen – mit Ausnahme solcher mit spezieller Glasur und Vermerk – von Hand gespült werden. Es gibt auch keine allzu große Auswahl.

... aus Schwarzblech hat eine gute und gleichmäßige Wärmeverteilung, da sie in der Hauptsache aus Stahl besteht. Durch die dunkle Beschichtung geht der Backvorgang schneller vonstatten, deshalb ist hier Achtsamkeit bezüglich der Backzeit geboten. Schwarzblechformen sollten mit der Hand gespült werden, sie sind nicht schnitt- und kratzfest und müssen unbedingt ersetzt werden, wenn sie beschädigt sind.

... aus Glas ist extrem hitzebeständig und kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Sie ist ideal geeignet für Allergiker, die keine Metallformen verwenden können. Jedoch ist Glas immer bruchempfindlich. Da die Wärmeleitfähigkeit schlechter ist, kann sich möglicherweise die Backzeit verlängern, allerdings speichert und verteilt eine Glasform die Wärme gleichmäßiger.

... aus Exoglass ist französischen Ursprungs und aus sehr leichtem Material. Gefertigt wird die Form aus hochwertigem, glasfaserverstärktem Kunststoff, der bruchfest, formstabil,

hitzebeständig (bis 220 °C) und spülmaschinenfest ist. Aufgrund der Materialbeschaffenheit hat sie gute Antihafteigenschaften, kühlt nach dem Gebrauch im Ofen rasch ab und lässt sich mit der Hand anfassen.

... aus Antihafmaterial ist mit einer dünnen Teflonbeschichtung überzogen. Sie darf nicht über 200 °C erhitzt werden, ist nicht besonders kratzfest und sollte aus gesundheitlichen Gründen ersetzt werden, wenn sie Verletzungen aufweist. Wie auch bei anderen qualitativ hochwertigen Formen, die mit einer kunststoffbasierten Antihafbeschichtung ausgestattet sind, buttere ich die Form immer ein, auch wenn es nach Herstellerangaben nicht erforderlich ist.

... aus Papier ist für den Einmalgebrauch gedacht. Sie eignet sich gut für Rührteigküchlein. Sie muss nicht gebuttert werden und das Gebäck lässt sich auch gut darin transportieren.

Backbleche eignen sich ebenfalls zum Backen. Sie haben keine sogenannte Normgröße. Daher muss man beim (Nach-)Kauf auf die für den Ofen passende Größe achten. Meist bestehen die Bleche aus robuster, kratzbeständiger Emaille, wodurch sich die Hitze gut verteilt. Da sie selten über eine Antihafbeschichtung verfügen, muss Backpapier verwendet oder das Blech eingefettet werden. Nur bei antihafbeschichtetem, rostfreiem Material brauchen Sie kein Backpapier bzw. Fett, allerdings sind diese Bleche kratzempfindlich und leiden manchmal bei allzu großer Hitze. Bei größenverstellbaren Blechen müssen Sie berücksichtigen, dass Flüssigkeiten durch den Spalt sickern können.

Ich arbeite mit unterschiedlichen Backformen und achte darauf, sie nicht zu überhitzen. Sollte die Antihafauflage abblättern oder zerkratzt sein, verwende ich die Form nicht mehr.