

Backpapier richtig nutzen: Die größten Fehler beim Backen aufdecken!

Entdecken Sie wichtige Tipps zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Backpapier, besonders in der festlichen Backzeit. Vermeiden Sie häufige Fehler und erfahren Sie, wie Sie nachhaltig backen können.



Bayern, Deutschland - Backpapier ist ein unverzichtbarer Küchenhelfer – ob für Kekse, Ofengemüse oder Pizza. Doch viele stellen sich während der Weihnachtszeit, wenn der Verbrauch steigt, die Frage: Wie nutzt man es richtig? Wie kann man die häufigsten Fehler vermeiden? In einem aktuellen Artikel von [oe24.at](https://www.oe24.at) wird darauf hingewiesen, dass viele Nutzer oft mit dem problematischen Aufrollen des Papiers kämpfen. Ein einfacher Trick hilft: Durch kräftiges Zusammenknüllen des Backpapiers verliert es seine Spannung und bleibt flach. Dies verhindert, dass es beim Auslegen des Blechs zur Geduldssprobe wird.

Ein weit verbreiteter Irrtum ist, dass Backpapier nach

einmaligem Gebrauch in den Müll muss. Laut der Verbraucherzentrale Bayern kann es mehrfach verwendet werden, solange es nicht verkohlt oder stark verschmutzt ist. Dies schont Ressourcen und spart Geld. Das ist besonders wichtig für jede Familie, die in der Adventszeit oft backt. Des Weiteren sollte das Papier nicht in den Papiermüll, da es durch seine Silikon- oder Wachsbeschichtung hitzebeständig und wasserabweisend ist, wie **t-online.de** betont. Stattdessen gehört es in den Restmüll, um die Recyclingprozesse nicht zu stören.

Tipps zur sicheren Nutzung

Wer mit Backpapier arbeitet, sollte die maximale Temperatur von 220 bis 250 Grad Celsius beachten, um das Verkohlen oder sogar Brand zu vermeiden. Alternativen wie Dauerbackfolien oder spezielle backfeste Formen sind ebenso umweltfreundlich und können ebenfalls verwendet werden, ohne Abfall zu erzeugen. Zudem muss Backpapier grundsätzlich nicht gefettet werden, da viele Teige einfach auf einem gut gereinigten Backblech zubereitet werden können. Es wird empfohlen, beim Backen mit hohen Temperaturen auf solche Alternativen zurückzugreifen.

Details	
Ort	Bayern, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• www.t-online.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at