

Die geheime Funktion des Backblechs: So gelingt perfektes Backen!

Erfahren Sie, warum viele Hobbybäcker ihr Backblech falsch herum in den Ofen schieben und wie die schräge Kante optimale Ergebnisse erzielt.

Mannheim, Deutschland - Die kalte Jahreszeit lockt viele in die heimischen Küchen, und der Backofen wird zum Star der Wintermonate. Vor allem in der Keks- und Plätzchenzeit nutzen Hobbybäcker ihre Backbleche intensiv. Viele stellen jedoch fest, dass einige Backbleche eine abgeschrägte Seite haben, wissen aber oft nicht, welche Funktion diese hat. Dabei sorgt die spezielle Form für eine optimale Luftzirkulation im Ofen. Warum das wichtig ist? Eine effektive Hitzeverteilung verhindert, dass Kuchen an den Rändern verbrennen oder Gemüse ungleichmäßig gart, wie [heute.at](#) berichtet.

Die richtige Verwendung des Backblechs

Gerade in der hektischen Weihnachtszeit müssen viele Hobbybäcker schnell arbeiten, was dazu führt, dass sie ihr Backblech nicht optimal in den Ofen schieben. Tatsächlich kann die schräge Kante des Blechs dabei helfen, dass beispielsweise Pommes oder Kekse einfach vom Blech rutschen, wenn sie richtig platziert werden. Die abschüssige Seite sollte an die Rückseite des Ofens gerichtet sein, um die Luftzirkulation zu maximieren. Mit der Umluft-Funktion lässt sich so das beste Backergebnis erzielen, aber auch bei Ober- und Unterhitze wird die Hitzeverteilung verbessert, wie [mannheim24.de](#) erklärt.

Das richtige Wissen um die Verwendung eines einfachen

Backblechs kann den Unterschied zwischen einem perfekt gebackenem Kuchen und einem verbrannten Missgeschick ausmachen. Daher ist es für alle, die gerne backen, wichtig zu verstehen, wie man mit diesen scheinbar banalen Küchenhelfern das Beste aus seinen kulinarischen Kreationen herausholt und gleichzeitig noch Zeit spart.

Details	
Ort	Mannheim, Deutschland
Quellen	• www.heute.at • www.mannheim24.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at