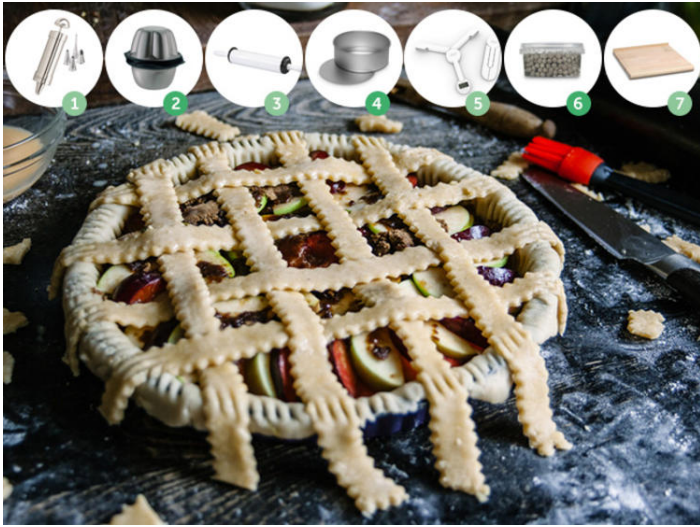


7 geniale Backhelfer, die das Backen leichter machen



Manchmal sind es ja die kleinen Tricks und Kniffe, die beim Backen den großen Unterschied machen. Dann rollt sich der Teig wie von allein auf die richtige Größe aus und Tarte- und Pie-Teig bleiben beim Vorbacken ohne Füllung schön flach und ebenmäßig. Diese 7 Backhelfer dürfen deswegen in keiner Backstube fehlen.

Garnier- und Cremespritzenset



Gleichmäßige Kokosmakronen, kunstvoll geformtes Cupcake-Frosting oder einfach nur kleine Sahnehäubchen – für das Garnier- und Cremespritzenset alles kein Problem. Das stabile Gehäuse hält außerdem auch festeren Teigen stand, wenn Sie mal etwas mehr Druck ausüben müssen. [Jetzt ansehen](#)

Shake & Bake-Backform - Kaiser



Die Shake & Bake-Backform ist ziemlich clever und perfekt für schnell gemachte Minikuchen. Für die Zubereitung einfach alle Zutaten hineingeben, die Form schließen und schütteln und den Teig anschließend im Backofen garen. Fertig. [Jetzt ansehen](#)

Teigroller Exact – Gefu



Die richtige Teigstärke ist von entscheidender Bedeutung für den gewünschten Garzustand von Quiche, Pita-Brotten oder auch Pizza. Der Teigroller lässt sich deshalb schon im Vorhinein auf die passende Stärke einstellen – von 0 bis 8 mm. [Jetzt ansehen](#)

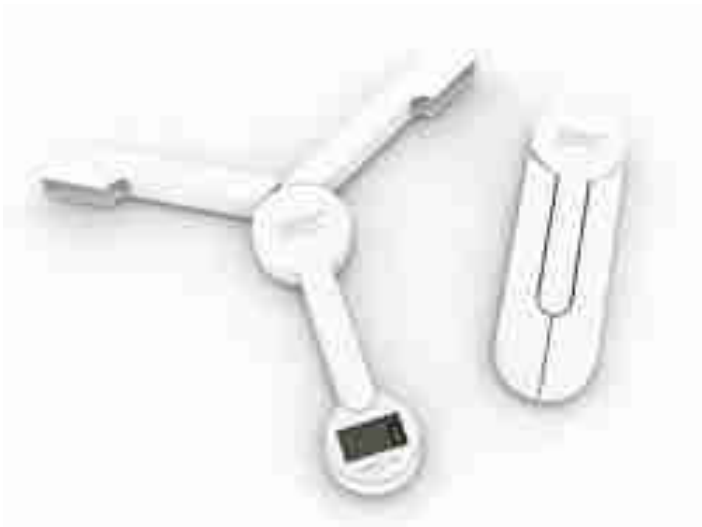
Biskuitbodenform – Cynthia Barcomi Kitchenware

7 geniale Backhelfer, die das Backen leichter machen



Runde Backformen sind sozusagen ein alter Hut. Die Biskuitbodenform überzeugt jedoch mit gleich zwei neuen Eigenschaften: Die Verarbeitung aus anodisiertem Aluminium sorgt dank gleichmäßiger Wärmeverteilung für einheitliche Backergebnisse und ermöglicht eine hohe Antihafteffekt. Der herausnehmbare Boden gestaltet das Herauslösen der Kuchen besonders einfach. [Jetzt ansehen](#)

Faltwaage TriScale - JosephJoseph



Mit der digitalen Waage von JosephJoseph können Sie feste und flüssige Zutaten wie Mehl, Hefe, Milch etc. mit Hilfe der Zuwiegefunktion bequem in einer Schüssel abmessen. Nach dem Backen klappen Sie das Kompaktgerät einfach zusammen und verstauen es in der Küchenschublade. [Jetzt ansehen](#)

Keramik-Blindbackkugeln – Cynthia Barcomi Kitchenware



Wer bei gefüllten Tartes und Pies einen durchweichenden Boden verhindern möchte, der sollte zu den Blindbackkugeln greifen. Die Keramik-Kugeln werden einfach auf dem Boden verteilt und der Teig im Ofen vorgebacken. So erhält er die nötige Stabilität, bevor die Pie bzw. Tarte mit weichem Obst oder Gemüse belegt werden. Das Beste: Die hitzebeständigen Kugeln sind wiederverwendbar. [Jetzt ansehen](#)

Teigbrett – Cynthia Barcomi Kitchenware



Mit einer Fläche von 50 x 50 cm bietet das Backbrett erst einmal reichlich Platz zum Kneten und Ausrollen. Mit Hilfe der Maßleiste können Sie den Teig außerdem exakt auf die gewünschte Größe ausrollen. Und damit nicht genug: Cynthia Barcomis Grundrezept für Pie ist auch noch mit dabei.