

Backen mit Gusseisen – der große Guide



Es geht doch wirklich nichts über den Duft **selbstgemachter Backwaren**. Vom saftig-knackigen Mehrkornbrot am Morgen über luftiges Rosinenbrot für den Brunch am Wochenende bis hin zum klassischen Birnenkuchen für den nächsten Kaffeeklatsch: Sobald der heiße Ofen die ersten himmlischen Düfte verströmt, ist es um mich geschehen.

Wie bei jedem Küchenabenteuer kommt es für den unvergleichlichen Hochgenuss natürlich neben besten Zutaten auch auf das **richtige Material der Backform** an. Du willst gleichzeitig **krosse Krusten** und ein **saftiges Inneres** bei **gleichmäßigen Backergebnissen**? Dann ist **Gusseisen** dein Material! Du kennst den **robusten und massiven Werkstoff** bisher nur aus Omas Küche, möchtest dich aber einmal selbst an den traditionellen Küchenhelfer heranwagen? In meinem Guide erkläre ich dir, wie das **Backen mit Gusseisen** jedes Mal zu einem Erfolgserlebnis wird und wie du deine Backform für ein möglichst langes Leben richtig pflegst.

Was spricht für das Backen mit Gusseisen?

Was brauchen perfekte Kuchen und Brot eigentlich? Klar, die Zutaten und das Mischverhältnis sollten für schmackhafte Ergebnisse natürlich stimmen. Noch wichtiger allerdings ist die Beschaffenheit deines Ofens: Richtig gutes Backwerk ist nämlich auf **gleichzeitige Hitze von allen Seiten** angewiesen, um optimal aufzugehen und gleichmäßig durchzubacken. Ist dies nicht gegeben, kann dein Brot entweder von oben hart werden oder aber

unkontrolliert aufreißen und von innen austrocknen. Genau hier setzt Gusseisen an. Es bringt nämlich einige Eigenschaften mit, die das Backen zum Kinderspiel werden lassen.

Robustes Material

Backformen aus Gusseisen haben nicht umsonst den Ruf weg, zu den massivsten Vertretern ihrer Art zu gehören. Das Gusseisen wird bei der Fertigung nämlich in die jeweilige Form gegossen, wo es im Anschluss abkühlt. Dadurch entstehen **voluminöse Küchenhelfer**, die zwar mit einigen Kilos zu Buche schlagen, aber bei der richtigen Pflege dafür auch nahezu unverwüstlich sind. Immerhin hält Gusseisen stolzen **250 °C** ohne Probleme stand und kann so sowohl **im Ofen** als auch **auf dem Herd oder Grill** verwendet werden. Aber auch die inneren Werte sind durchaus einiger lobender Worte wert. Um welche es sich dabei handelt, erkläre ich dir im Folgenden.

Beste Wärmeleitfähigkeiten

Gusseisen hält extrem hohen Temperaturen nicht nur stand, es speichert diese auch noch zuverlässig und langanhaltend. Beim Handling solltest du daher mit Bedacht vorgehen und die Ofenhandschuhe immer in Griffweite haben. Dafür wirst du dank der **hervorragenden Wärmeleitfähigkeiten** des Gusseisens mit besten Backergebnissen belohnt. Diese bügeln nämlich quasi alle Nachteile deines Ofens aus: Deine Teigwaren bekommen **von allen Seiten gleichzeitig Hitze** ab und backen so gleichmäßig durch. Dieser Effekt sorgt auch dafür, dass deine Brote und Kuchen **besonders lange frisch bleiben**.

Backen mit Gusseisen – der große Guide



Gusseisen Auflaufform in drei Farben

Übrigens: Besonders gute Ergebnisse erreichst du, wenn du deine Backform bereits **zusammen mit dem Ofen aufheizt**. So kann diese die Hitze direkt an den Teig abgeben.

Langlebigkeit

Gusseisen hat in den Küchen dieser Welt bereits seit vielen Jahrhunderten Tradition. Heutzutage kommt es vor allem dort zum Einsatz, wo du **über längere Zeit hohe Temperaturen** zum Garen benötigst. Die, verglichen mit anderem Kochgeschirr, dickeren Wände und Böden von Gusseisen Backformen oder Cocottes sind im Innern zumeist mit einer **Beschichtung aus Emaille** versehen. Diese macht sie zum einen **äußerst widerstandsfähig gegen Kratzer** – selbst die Benutzung von Küchenhelfern aus Metall oder das Schneiden von Brot oder Kuchen in der Backform kann dieser nichts anhaben. Zum anderen sorgt die spezielle **Emaille-Beschichtung** dafür, dass deine Zutaten auch ohne Einfetten nicht **ankleben**. Das ist vor allem bei empfindlicheren Kuchen, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch Eindruck schinden sollen von Vorteil, da sie sich nach dem Backen problemlos wieder lösen lassen.

Dennoch solltest du natürlich vermeiden, deine Gusseisen Backform aus großer Höhe fallen zu lassen oder gegen scharfe Kanten zu stoßen. Gehst du immer sorgsam mit ihr um, begleitet sie dich allerdings **ein Leben lang**. Ihre Oberfläche ist nämlich sehr korrosionsbeständig. Hier spielt natürlich auch die **regelmäßige Pflege** eine tragende Rolle. Je gewissenhafter du diese vornimmst, desto länger wirst du auch Freude an deiner Backform

haben. Wie die richtige Pflege für Gusseisen aussehen sollte, erklären wir dir weiter unten. In Verbindung mit ihrem schicken Design macht deine Backform auch bei mehrjähriger Benutzung eine durchaus ansprechende Figur auf deiner Tafel. Dies kommt dir zum Beispiel zugute, wenn du frisches Zupfbrot servieren möchtest, von dem sich deine Gäste einfach direkt aus der Form bedienen können.

Dank Deckel zum perfekten Backraum

Wie bereits erwähnt, liegt der größte Pluspunkt von Gusseisen in seiner **fantastischen Wärmespeicher- und Leitfähigkeit**, durch die aufgenommene Hitze besonders lange erhalten und gleichmäßig an deine Backwaren weitergegeben wird. Allerdings macht eine Backform alleine noch keinen perfekten Kuchen oder fabelhaftes Brot. Das Geheimnis liegt vielmehr im **passenden Deckel**. Durch diesen fällt beim Backen mit einer Gusseisen Backform der Schritt des **Bedampfens** deiner Backwaren, auch „**Beschwaden**“ genannt, weg.

In der Bäckersprache bezeichnet dieses Wort die **Zugabe von Dampf** zum Teigling im Backofen. Dieser kühlt im Ofenkreislauf wiederum ab, kondensiert auf der Oberfläche des Teiglings und sorgt dafür, dass die Kruste so richtig schön knusprig wird, die Krume aber gleichzeitig saftig und weich bleibt. Klingt jetzt ein wenig technisch und aufwendig, oder? Für den täglichen Hausgebrauch eignet sich diese Methode wohl nicht, wird aber ganz einfach durch den **Deckel** ersetzt.

Dieser verschließt den im Innern der Backform entstehenden **Backraum** zuverlässig, ohne dass aufsteigende Feuchtigkeit entweichen kann. So herrscht ganz ohne dein Zutun **ideales Klima und Feuchtigkeit** wie im Bäckerofen. Begünstigen kannst du diese Eigenschaft noch, indem du dein Brot vor dem Backen mit einer dünnen Schicht Wasser einpinselst.

Backen mit Gusseisen – der große Guide



Durch das Einpinseln deines Brotes mit Wasser entsteht beim Backen das ideale Klima in der Kastenform.

Eigenschaften im Überblick

Wie du mittlerweile bestimmt gemerkt hast: Das hohe Eigengewicht einer Gusseisen Backform spricht nicht für komplizierte Backvorgänge. Vielmehr bringt das massive und robuste Material einige **unschlagbare Vorteile** mit sich, die deine heimische Küche im Nu zur Profi-Backstube werden lassen. Zum besseren Überblick vor dem Kauf habe ich Vor- und Nachteile nochmal für dich aufgelistet:

Vorteile

- Hitzebeständig bis 250 °C
- Gute Wärmeleitfähigkeiten
- Backgut wird gleichmäßig von allen Seiten erhitzt
- Deckel sorgt für optimales Klima und Feuchtigkeit im Backraum
- Bei richtiger Pflege sehr langlebig
- Robuste Emaillierung mit Antihafteigenschaften

Nachteile

- Hohes Gewicht
- Muss regelmäßig per Hand gepflegt werden
- Qualität hat ihren Preis: Gehört zum kostspieligeren Kochgeschirr

Welche Backform passt zu dir?

Wie bei fast allen Kaufartikeln gibt es auch bei Gusseisen Backformen ein schier unendliches Angebot. Verschiedene Größen, Farben, Preisklassen und Formen können schon mal für Verwirrung sorgen und die letztendliche Entscheidung erschweren. Aber mit dem Fokus auf die wirklich wichtigen Punkte findest auch du bald genau die richtige Form für dich und deine Küche.

Die richtige Größe

Wie viel Brot und Kuchen möchtest du selber backen? Größere Backformen bieten natürlich mehr Platz für größere Brote oder Kuchen, allerdings lohnen sich diese selbstverständlich nur bei entsprechendem Absatz. Bei den gängigsten Modellen aus Gusseisen handelt es sich um **Kastenformen**, **Cocottes** in verschiedenen Ausführungen und Formen sowie Auflaufformen.

Kastenformen

- Gängigste Größen: Länge von 20 cm, 25 cm oder 30 cm, Zwischengrößen ebenfalls möglich
- Teigmenge: 750 g (bei 20 cm Länge), 1000 g (bei 25 cm Länge), 1500 g (bei 30 cm Länge)
- Portionen: ca. 10 (bei 20 cm Länge), ca. 12 (bei 25 cm Länge), ca. 15 (bei 30 cm Länge)

Cocottes

- Gängigste Größen: 24–26 cm Durchmesser
- Teigmenge: 700–1400 g
- Portionen: ab 10 aufwärts

Auflaufformen

- Maße inkl. Griffe: 39,2 x 21,2 x 8 cm
- Maße ohne Griffe: 31,8 x 21,2 x 8 cm
- Fassungsvermögen: 4 l
- Gewicht: 3,7kg

Sämtliche Formen gibt es auch in deutlich größeren Ausführungen, das zusätzliche Volumen solltest du allerdings beim Backen dann auch ausnutzen. Hat dein **Teig** nämlich in seiner viel zu großen Form **zu viel Spiel**, geht der wunderbare **Effekt des perfekten Backraums**

Backen mit Gusseisen – der große Guide

innerhalb deines Ofens leider flöten. Andersherum kann eine **zu kleine Form** zum **Überlaufen des Teiges** oder **Ankleben am Rand** und Deckel führen.

Schwankst du **zwischen zwei Größen**, empfehlen wir dir daher **die nächstgrößere**. **Übriggebliebenes Brot** kannst du zur Not schließlich **einfrieren** und die meisten trockenen Kuchen halten sich einige Tage und müssen nicht direkt nach dem Kaffeeklatsch entsorgt werden. Und über ein kleines Stück Kuchen zum Frühstück hat sich ja noch niemand beschwert, oder?



Buchteln backen in der Gusseisen Auflaufform

Die passende Form

Ebenfalls beim Kauf bedenken solltest du, dass die jeweilige Form natürlich auch das Ergebnis vorgibt. Runde Form gleich runde Backwaren, eckige Form gleich eckige Backwaren. **Eckige Formen** eignen sich übrigens vor allem für Brote und Kuchen, die man eher **nicht in großen Scheiben** isst und die man aufgrund ihres **kompakten Teiges** gut schneiden kann. Darunter fallen z. B. **Vollkornbrot mit vielen Körnern**, **Schwarzbrot** oder auch **die meisten Rührkuchen**. **Fluffige Brioche** oder **klassisches Bauernbrot** dagegen gelingen aufgrund ihres größeren Volumens am besten in einer **Cocotte**. Vor der Anschaffung solltest du dir also überlegen, welche Backabenteuer du künftig vornehmen möchtest.

Beschaffenheit von Griffen und Deckel

Ob du dich nun für eine Kastenform oder eine Cocotte entscheidest – sie beide zeichnen sich durch **passende Griffe an der Seite** aus. Diese sollten **fest an der Form sitzen**, **gut zu greifen** sein und **angenehm in der Hand**

liegen. Das erleichtert den Transport zum Tisch, wenn deine Gusseisen Backform heiß aus dem Ofen kommt.



Achte darauf, dass die Griffe der Kastenform gut in der Hand liegen – so gelingt der Transport.

Ebenso gut muss der **Sitz des Deckels** sein. Liegt dieser genau auf der Backform auf, kann beim Backen später auch keine Feuchtigkeit entweichen. Achte deshalb beim Kauf genau auf eventuelle Material- oder Fertigungsschäden. Außerdem sind **Deckel von Cocottes** häufig an der Unterseite mit einer **Tropfenstruktur** versehen. Diese begünstigt die Kondensation der aufsteigenden Feuchtigkeit noch mehr und sorgt dafür, dass diese besonders gleichmäßig zurück auf deine Backwaren tropft. Für das reine Brot- oder Kuchenbacken ist dieses Detail nicht unbedingt ausschlaggebend. Möchtest du deine Cocotte allerdings auch zum **Braten oder Schmoren** verwenden, sorgt diese Struktur für besonders **saftige Kochergebnisse**.

So bleibt dir deine Form lange erhalten

Ich habe ja bereits einige Loblieder auf die **Robustheit** von Backformen aus Gusseisen gesungen. Allerdings hast du auch an diesem besonders langlebigen Material nur Freude, wenn du einige Dinge bei der Reinigung und Pflege beachtest. Die wichtigsten Punkte habe ich einmal zusammengestellt.

Die richtige Reinigung

Nach dem Backen ist vor der Reinigung! Damit diese allerdings besonders gut gelingt, gibt es einige Dinge zu beachten. Du ahnst es aufgrund der Größe und des Gewichts einer Gusseisen Backform wahrscheinlich schon, aber hier nochmal in aller Deutlichkeit:

Backen mit Gusseisen – der große Guide

- Gib Gusseisen niemals in die Spülmaschine, sondern reinige es **per Hand**.
- Lass **niemals kaltes Wasser** in eine noch heiße Form laufen, da sie sonst springen kann.
- Lass deine **leere Form nie lange im heißen Ofen** stehen, sonst kann sich das Material verformen.
- Entnimm deine Form **direkt nach dem Backen** aus dem Ofen und lass sie zusammen mit dem Brot oder Kuchen **mindestens 15 Minuten lang abkühlen**.
- Benutze zur Reinigung **warmes Wasser, mildes Spülmittel** und einen **weichen Schwamm**.
- Weiche nur besonders **hartnäckige Verschmutzungen** ein.
- **Trockne** deine Form nach dem Spülen **direkt ab**.
- Lass deine Form vor dem Verstauen zusätzlich **komplett an der Luft trocknen**.
- Ein **trockener, gut belüfteter Ort** eignet sich am besten für die Lagerung.

Du bemerkst eine **bräunliche, glänzende Schicht** am Boden der Form? Diese nennt sich **Patina** und entsteht, wenn du beim Backen die richtigen Temperaturen verwendet hast z. B. durch austretende Fette oder Öle deiner Backwaren. Diese kann die **Antihafteigenschaften** deiner Gusseisen Backform **verbessern**, ist aber bei Formen mit Innenemaillierung **nicht notwendig**.



Lass deine Gusseisen Backform nach dem Spülen immer gut trocknen, ehe du sie verstaut.

Die richtige Pflege

Generell hast du mit Gusseisen einen nahezu unverwüstlichen Küchengehilfen an deiner Seite. Dennoch kann die **richtige Pflege** den kleinen, aber feinen Unterschied bei deinen Backergebnissen machen und zudem die Antihaft-Eigenschaften deiner Backform verbessern. Folgende Schritte solltest du regelmäßig, vor allem aber **vor der ersten Benutzung**, anwenden.

- Wasch deine Backform mit heißem Spülwasser aus und spüle mit klarem Wasser nach.
- Fette die Innenfläche mit geschmacksneutralem (Pflanzen-)Öl ein.
- Erhitze die Form bei mittlerer Wärme für 3-5 Minuten und lass sie danach abkühlen.
- Entnimm überschüssiges Öl mit einem fusselfreien Tuch.



Benutze für die Pflege von Gusseisen neutrales Pflanzenöl und einen weichen Stofflappen, der nicht fusselt.

So backst du knuspriges Brot

Kommen wir jetzt von der Theorie zur Praxis. **Brot backen** mit einer Gusseisen Backform ist nämlich absolut kein Hexenwerk und gelingt spätestens nach ein paar wenigen Durchläufen jedes Mal. Natürlich unterscheiden sich Details je nach Rezept – ein paar Faustregeln kannst du dir aber schon mal merken:

- Die meisten Brote fühlen sich bei **200 bis ca. 230 °C**

Backen mit Gusseisen – der große Guide

- Ober-/Unterhitze am wohlsten.
 - Beachte unbedingt die im Rezept angegebenen **Gehzeit**.
 - Die Backzeit beginnt erst, wenn die Gehzeit abgelaufen ist und sich das Brot im Ofen befindet.
 - Back dein Brot in den ersten **20–30 Minuten mit Deckel**. Hier entsteht die saftige, weiche Krume.
 - Nimm mit dem **Deckel Einfluss auf die Kruste**: Je eher du ihn abnimmst, desto kräftiger wird sie. Bleibt der Deckel länger drauf, wird auch die Kruste feiner und weicher.
 - Nimm deinen Deckel auf keinen Fall zwischendurch ab, das zerstört das Klima in der Form!
- ehe du ihn aus der Form löst, da er ansonsten brechen kann.
 - Der Deckel verhilft dir vor allem bei Hefegebäck wie Brioche zu einer schönen Kruste.
 - Wird dein Kuchenteig während des Backens zu dunkel, kannst du ihn statt mit Alufolie einfach mit dem Deckel weiterbacken.

Bist du dir auch nach all den Schritten nicht sicher, ob dein Brot wirklich durchgebacken ist, hilft der **Klopfest**: Nimm dazu dein Brot aus der Backform und **klopf mit dem Finger auf die Unterseite**. Klingt es **hohl**, ist dein Brot **fertig**. Wenn es dumpf klingt, solltest du es noch ca. 10 Minuten weiterbacken.

So backst du himmlischen Kuchen

Vom Kaffeeklatsch am Nachmittag bis zum Geburtstag im Büro – süße Freuden aus der Gusseisen Backform sind wohl überall gerne gesehen. Damit deine Kuchenträume möglichst schnell wahr werden, habe ich dir hier ein paar Richtlinien zusammengefasst. Beachte allerdings, dass sich diese Angaben nicht eins zu eins auf jeden Kuchen übertragen lassen. Halte dich im Zweifelsfall also gerne an ein konkretes Rezept:

- Die meisten Kuchen werden bei **160–200 °C**, selten heißer, gebacken.
- Arbeitest du mit **Hefe**, solltest du unbedingt die angegebene **Gehzeit** beachten und deinen Teig **keinen Temperaturschwankungen** aussetzen.
- Die Backzeit beginnt erst, wenn sich der Kuchen im Ofen befindet, die Gehzeit wird gesondert davon gezählt.
- Gib **Frostings oder Glasuren** erst auf den Kuchen, wenn er ausgekühlt ist, damit nichts schmilzt oder zerläuft.
- Lass deinen Kuchen **mindestens 15 Minuten auskühlen**,