

Erste Hilfe bei Backpannen: Die 13 häufigsten Fehler



Backen soll Spaß machen, umso mehr freut man sich dann auf den Moment, wenn Kuchen, Muffins und Kekse noch heiß und frisch duftend die Sinne betören. Wenn sie dann noch schmecken – perfekt. Leider klappt beim Backen nicht immer alles so reibungslos, wie man es gerne hätte. Der Teig ist matschig, die Kruste vom Kuchen ist schon dunkelbraun, der Kern aber noch nicht durch oder der Kuchen zerbröselt beim Herauslösen aus der Form in seine Einzelteile. Ob es hilft, den Kuchen nachzubacken? Das verraten wir dir in unserem großen Teig FAQ. Hier findest du Antworten auf all deine Fragen. Aber - damit es erst gar nicht so weit kommt, hier die 13 häufigsten Fehler, die du von Anfang an vermeiden kannst.

Fehler 1: Das Rezept nur überfliegen

Lies dir das Rezept deiner Wahl von Anfang bis Ende durch. Passt es zu deinem Zeitmanagement? Braucht der Teig Zeit zum Kühlen oder Aufgehen? Ist das Rezept zu kompliziert? Hast du alle Backutensilien und Zutaten, die benötigt werden? Wenn alles passt, kannst du loslegen.

Fehler 2: Zutaten Pi mal Daumen abmessen

Beim Backen ist Präzision gefragt. Ansonsten wird der Teig schnell zu bröselig, zu matschig oder zu fest. Auch wenn es gekonnt aussieht, Zutaten nach Gefühl hinzuzugeben, solltest du dir Zeit zum exakten Abmessen nehmen.



Fehler 3: Mehl falsch abmessen

Mehl direkt aus der Packung in den Messbecher umzufüllen, ist schnell und leicht gemacht, jedoch ungenau, da so auch viel Luft „untergemischt“ wird. Füll das Mehl besser Löffel für Löffel ein und glätte die Oberfläche jedes Mal leicht. Noch besser: Wieg das Mehl mit einer Waage ab (z.B. von ADE). Genauer geht's nicht.

Fehler 4: Mehl nicht sieben

Beim Sieben von Mehl lösen sich dicke Mehlklumpen. Das heißt, Mehl und Flüssigkeiten gehen später eine gleichmäßigere Verbindung ein. Wenn Backpulver benötigt wird, sieb es gleich mit dem Mehl zusammen.

Erste Hilfe bei Backpannen: Die 13 häufigsten Fehler



Fehler 5: Zutaten vorher aufwärmen

Wenn das Rezept vorgibt, dass Zutaten (Eier, Butter, Sahne, etc.) Raumtemperatur haben sollen, heiz sie auf keinen Fall in der Mikrowelle auf, nur um Zeit zu sparen. Hier gilt wieder Tipp 1: Lies das Rezept sorgfältig durch und nimm die entsprechenden Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank.

Fehler 6: Den Teig übereifrig mixen

Teig soll zwar gleichmäßig werden, aber wenn du Handmixer oder Küchenmaschine zu hoch einstellst, erhitzen sich die einzelnen Zutaten nicht nur zu stark, du „übermixt“ den Teig auch sehr schnell. Dadurch wird er zu fest und gummiartig. Also lieber einen Gang runterschalten.



Fehler 7: Hefeteig in Zugluft oder unabgedeckt gehen lassen

Hefeteig mag es nicht gern kalt. Deck die Schüssel also nicht nur einfach ab, sondern such ein Plätzchen mit gleichbleibenden warmen Temperaturverhältnissen, wo die Hefe in Ruhe arbeiten kann. Der Teig dankt es dir mit mindestens doppelter Größe.



Erste Hilfe bei Backpannen: Die 13 häufigsten Fehler

Fehler 8: Die Backform nicht einfetten

Auch wenn deine Backform antihaftbeschichtet ist, ein wenig Fett tut ihr dennoch gut. Denn es besteht immer die Gefahr, dass Muffins oder Kuchen sich nur schwer herauslösen lassen und zerbrechen. Wenn du an Fett sparen möchtest, kannst du die Backform auch mit Backpapier auslegen.

Fehler 9: Die falsche Ofentemperatur

Jeder Teig ist anders und jedes Backwerk sowieso. Damit sie gelingen, ist die richtige Ofentemperatur entscheidend. Aber auch nicht jeder Ofen ist gleich und hat so seine Macken; das heißt, die eingestellte Temperatur ist nicht zwangsweise richtig. Mit einem Ofenthermometer bist du jedoch auf der sicheren Seite.



Fehler 10: Die Ofentür während des Backvorgangs öffnen

Du solltest den Garvorgang zwischendurch zwar immer mal wieder kontrollieren, wenn es geht, bleibt die Ofentür jedoch besser geschlossen. Jedes Öffnen verändert die Innentemperatur und sorgt im schlimmsten Fall dafür, dass dein Kuchen einfällt – besonders bei Soufflés nicht gern gesehen. Durch die Glastür, falls vorhanden, hast du auch so einen guten Blick auf dein Backwerk. Falls du aber merkst, Kuchen, Tarte oder Quiche bräunen sich ungleichmäßig (vorne noch hell, hinten schon dunkler), solltest du eine Ausnahme machen und den Kuchen in wenigen regelmäßigen Abständen drehen.

Fehler 11: Kuchen und Co. direkt aus dem Backofen nehmen

Der Temperaturunterschied von heißem Backofen und

kühler Küche ist enorm. Da kann ein Kuchen auch schnell in Schockstarre verfallen und in sich zusammenfallen. Schalte den Ofen besser kurz vor der vorgegebenen Backzeit aus und lass den Kuchen danach noch min. 5 Minuten im Backofen. So kann er sich besser auf den Temperaturschock vorbereiten.

Fehler 12: Backwaren nicht ruhen lassen

Ist der Kuchen einmal aus dem Ofen, möchte man ihn am liebsten direkt aus der Form lösen, verzieren und servieren. Hier ist jedoch etwas Geduld gefragt. Gib ihm mindestens 10-15 Minuten Zeit, damit er sich festigen und etwas abkühlen kann. Unser Tipp zum Herauslösen aus der Form: Wickel die Backform während der Abkühlzeit mit einem kühlen, nassen Küchentuch ein. So lässt sich der Kuchen später ohne Probleme im Ganzen aus der Form lösen.



Fehler 13: Backwaren zu lange ruhen lassen

Lässt du Muffins oder Kuchen zu lange in der Backform, werden sie durch das entstehende Kondenswasser am Boden mit der Zeit feucht und lassen sich so natürlich auch nicht gut aus der Form lösen. Nach 15 Minuten sollten sie also von der Form befreit sein; danach können sie auf einem Kuchengitter weiter abkühlen.