Backformen

Ich habe neue Backformen zur Verfügung und möchte dies kurz als neues Arbeitsgeräte vorstellen und mitteilen.

Spring- und Kranzbackform ©Amazon
Ich habe vor einem halben Jahr ein Backformenset mit vier verschiedenen Backformen gekauft. Ich habe ein sehr preiswertes Set gewählt. Denn bei Backformen, für die man meistens Backpapier zum Backen verwendet und somit die Antihaftbeschichtung nicht so sehr das Wesentliche ist, kann man im Grunde nicht viel falsch machen.

Bis auf einen Punkt. Die Spring- und Kranzbackform hat ein mechanisches Teil, und zwar den Verschluss der Backform. Das hatte ich zunächst nicht bedacht.

Nach einem halben Jahr war der Verschluss, der mit Nieten an der Backform befestigt ist und einen Klappverschluss hat, das erste Mal defekt. Die Nieten waren einfach beim Zuklappen des Verschlusses aus der Backform herausgebrochen.

Der Hersteller lieferte aufgrund der zweijährigen Gewährleistungspflicht Ersatz und schickte mir nicht nur die Spring- und Kranzbackform nochmals zu, sondern der Einfacheit halber das komplette Set. Eine Nachbarin von mir freute sich über die beiden anderen Backformen, die ich nun doppelt hatte und die ich ihr gern kostenlos überließ.

Nach weiteren zwei Monaten jedoch das gleiche Malheur. Beim Zuklappen des Verschlusses rissen die Nieten aus der Backform. Da ich nun eindeutig mit der Qualität dieser Backformen sehr unzufrieden war und ein erneuter Ersatz nicht viel gebracht hätte – in weiteren zwei Monaten wäre der Verschluss erneut defekt gewesen –, sagte ich dem Hersteller, ich wünsche eine Rückerstattung des Kaufpreises. Die Zurücksendung der Backformen war nicht notwendig, der Hersteller lehnte dies ab.

Ich habe nun für die Spring- und Kranzbackform nicht mehr in ein komplettes Backformenset investiert – Kastenbackform und Obstbodenbackform sind ja vorhanden und intakt –, sondern nur diese beiden Backformen zusammen in einem Zweierset gekauft. Und zwar von einem sehr bekannten Doktor in Bielefeld, dessen Firma ja bei Backformen, -zubehör und -waren einen guten Namen hat. Das Besondere an diesem Zweierset ist, dass der Hersteller fünf Jahre Garantie auf die Backformen, somit den Verschluss und auch die Antihaftbeschichtung, gibt. Das dürfte eine ausreichend lange Zeit sein, in der die Backformen sicherlich durchaus funktionieren und ich damit schöne Kuchen, Tartes und Torten zubereiten und backen kann.

Ich stelle die beiden Backformen hier einmal mit einem Produktfoto des Herstellers vor. Und Sie dürfen gespannt sein auf weitere leckere und schmackhafte Backwaren.

Backformenset

5-teiliges Set
Sie investieren sicherlich auch ab und zu in neue Küchengeräte oder Küchenzubehör. Manchmal stellt ein Küchengerät seine Funktion ein. Oder Küchenzubehör ist einfach im Laufe der Jahre so abgenutzt und gebraucht, dass es sich lohnt, in neues zu investieren. Man hat dann ja auch für die kommenden Jahre wieder neue Produkte, über die man sich bei der Zubereitung von Gerichten freuen kann.

Meine Backformen waren wirklich sehr in die Jahre gekommen. Sie waren alt, gebraucht und teilweise löste sich die Beschichtung ab. An manchen Stellen, da die Backformen ja auch aus einem Eisenmaterial sind, hatte sich schon ganz wenig Rost abgesetzt. Das hat mich zwar in der Zubereitung von Kuchen, Tartes oder Torten nicht gestört, da ich dafür immer Backpapier benutze und somit der Teig nicht mit der Backform in Berührung kommt. Aber schön anzusehen war das wahrlich nicht. Außerdem machte es mittlerweile keine Freude mehr, damit zu backen.

Nun habe ich für wenige Euro in ein neues Set von Backformen investiert. Der Hersteller oder Vertrieb heißt Relaxdays. Und bei dem 5-teiligen Backformenset handelt es sich um eine

- 26er-Springform mit flachem Boden,
- eine solche mit Rohrboden (was man letzteres als Kranzkuchen-Backform bezeichnet),
- eine Kastenform,
- eine Obstbodenform und
- einen Backpinsel.

Letzteres benötige ich zwar nicht, aber er ist eben im Set enthalten. Die Backformen sind aus Stahl und anthrazitfarben. Leider sind sie nicht spülmaschinengeeignet. Ich muss sie daher nach dem Backen mit der Hand unter fließendem Wasser spülen. Aber da ich, wie oben erwähnt, immer mit Backpapier arbeite, bleiben an den Backformen somit durch das Backen auch keine Kuchenreste hängen. Leider scheint es generell so zu sein, dass beschichtete Backformen nicht spülmaschinengeeignet sind, denn auch von anderen, wirklich namhaften Herstellern ist dies bei einem Backformenset so.

Die alten Backformen stelle ich meinen Nachbarn in einer Mitnahmenbox zur Verfügung, vielleicht will der eine oder andere noch eine Backform mitnehmen und zuhause verwenden. Das wäre dann auch im Sinne von Nachhaltigkeit. Im anderen Fall

wird sie dann vermutlich die Stadtreinigung entsorgen.

Jetzt kann ich mich aber die kommenden Wochen an neue Backwaren machen. Und auch einmal einen Tortenboden oder vielleicht sogar eine sehr dünne Tarte in der neuen Obstbodenform, die ich bisher noch nicht besaß, backen.

Foto: © amazon.de