



Spickzettel - Kuchen bereiten

- ♥ kleine, hohe Backform (optimal 20-22 cm Durchmesser und 10cm Höhe)
- ♥ ggf. niedrige Backform mit Backpapier erhöhen
- ♥ weniger Backpulver als üblich nehmen (1 TL statt ganzen Beutel)
- ♥ Eier und Zucker richtig fluffig aufschlagen - Flüssigkeit und Mehl dann nur noch unterheben, nicht mehr aufschlagen
- ♥ niedrige Backtemperatur (160 °C)
- ♥ nach dem Backen umgedreht auf einem Gitter auskühlen lassen (Kuchen in der Form lassen) - am besten über Nacht
- ♥ Kuchen oben begradigen und wieder „auf den Kopf stellen“ (die ursprüngliche Unterseite des Kuchens wird die Oberseite der Torte)
- ♥ Kuchen durchschneiden und füllen – dabei mit Zahnstochern markieren und keine „nassen“ Füllungen verwenden

