

Backtrennmittel

Zutaten

Öl, Palmin, Mehl 1:1:1

50 g Öl (neutral)

50 g Palmin Soft (Zimmertemperatur)

50 g Mehl (405)

Zubereitung

Alle 3 Zutaten zu je gleichen Teilen im Mixtopf geschlossen 2 Minuten / Stufe 4 verrühren.

In ein Schraubglas füllen und

im Kühlschrank aufbewahren.

So hält sich das Backtrennmittel viele Wochen.

Anwendung

Ausstreichen aller Backformen

(1 Teelöffel pro Form reicht aus).

Das Backtrennmittel ist geschmacksneutral und überall sehr leicht abzuwaschen.



Alternative Zutaten:

Als Alternative zu Palmin Soft kann genommen werden:

- Kokosöl oder Kokosfett (z.B. OTHÜNA Kokosfett)
- neutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- Ghee oder Butaris (Butterschmalz)
- Das Rezept funktioniert auch mit glutenfreiem Mehl

Tipps von Testern:

- Waffeleisen einpinseln
- Schüssel einpinseln vor dem "Gehen lassen" von Teigen
- Frühstücksei im Glas
- gut bewährt bei dünnen Böden z.B. bei Prinzregententorte
- Pizzablech/Backblech einpinseln
- für pochierte Eier
- Quiche Formen (Rand!)
- Brot im Weckglas
- Für Stoneware Benutzer
- Deckel von TM von unten dünn einpinseln gegen Verfärbung (z.B. bei Tomatensoße)
- Mixtopf geschlossen einpinseln und auch das Messer einpinseln damit der Teig besser heraus fällt
- Osterlammformen auspinseln

Das Backtrennmittel ist geeignet für:

- Kuchenform
- Brotform
- Grillplatte
- Grillrost
- Hefeteigschüssel
- Backblech
- Römertopf
- Auflaufform
- Eierglas (Ei im Glas oder Eierstich)
- Spiegeleiformen
- Aspikformen
- Schaschlikspieße
- Waffeleisen
- Silikonmatte
- Messer einfetten für exakte Schnitte beim Brot/Brötchenteig
- sogar "problematische" Silikonformen
- Hände einfetten beim Hefeteig bearbeiten
- Trennmittel für Beton Bastelarbeiten