

Backtrennmittel „BTM“

100 g Mehl
100 g Sonnenblumen-/Rapsöl
100 g Palmin soft/Kokosöl/Ghee

Diese Paste erleichtert das Einfetten verwinkelter Formen, um Kuchenstücke etc. heil aus der Form zu bekommen. Sie wird zum Einfetten verwendet, zusätzliches Bemehlen oder Ausstreuen mit Semmelbröseln entfällt dadurch.



Martina Ruck

selbständige Beraterin
97478 Knetzgau-Hainert

www.ofenzauberei.de

www.ruck.shop-pamperedchef.de

info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten miteinander vermischen.
(im TM: **2 min./Stufe 4**)

Anschließend in ein sauberes Schraubglas füllen,
gut verschließen und immer **im Kühlschrank** aufbewahren.

Das Backtrennmittel ist ideal für kleine, verwinkelte Formen, um Kuchen etc. leichter aus der Form zu bekommen, z. B. für die Mini-Kastenform oder den 12-er Snack.

Für den Ofenzauberer oder Zauberstein etc. ist es nicht nötig,
hier reicht vollkommen hochoverhitzbares Fett.

Die Menge kann halbiert oder verdoppelt werden, wichtig ist immer das **Verhältnis 1:1:1**.