

Warum fällt der Kuchen nach dem Backen wieder ein?

Ich backe ab und zu Kuchen, und in der Regel gelingen sie auch gut. Der letzte ging beim Backen wunderbar auf, fiel danach aber wieder in sich zusammen und war «tanggig». Ich habe mich strikt ans Rezept gehalten. Es fiel mir aber auf, dass der Teig sehr feucht war. Könnte das die Ursache sein? Kann man das mit Mehl ausgleichen?

Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH
Luzerner Zeitung 3.3.2018

Backen lässt nur wenig Spielraum für Improvisation. Das Verhältnis der Zutaten muss genau stimmen. So enthalten etwa die Rezepte der Bäckereifachschule Richemont, Luzern, nur Grammangaben. Anzahl Eier oder Masseinheiten wie «Teelöffel» oder «Tasse» fehlen beim Profi, da sie zu ungenau sind.

Ei ist nicht gleich Ei

Ob grössere oder kleinere Eier verwendet werden, kann entscheidend für das Gelingen sein. Normalerweise sind unsere Rezepte mit Eiern berechnet, die mit der Schale 55–60 g wiegen. Im Laden ist die Grösse der Eier angegeben: Grosse Eier wiegen 63 g und mehr, normale 53 g und mehr und kleine Eier ab 45 g. Kauft man die Eier offen ein, muss man sie wägen, um ihr Gewicht zu kennen.

Zu grosse Eier können den Kuchen tatsächlich zum Einfallen bringen, weil sie mehr Feuchtigkeit in den Teig bringen und dieser daher vor dem Backen zu feucht war. Damit der Kuchen die richtige Konsistenz hat, empfiehlt sich die Kellenprobe vor dem Einfüllen in die Form:

Der Teig soll schwer reissend von der Kelle fallen. Fliesst er zu stark, mischen Sie noch etwas Mehl (oder je nach Rezept auch gemahlene Nüsse) darunter. Klebt der Teig zu stark an der Kelle, fügen Sie noch etwas Flüssigkeit wie Milch bei.

Folgende Tipps helfen zusätzlich, ein gutes Backresultat zu erzielen:

- Sich genau an die Rezeptangaben halten und die Zutaten abwägen.
- Weiche Butter verwenden. Beim Schaumigrühren resultiert ein grösseres Volumen, das Endprodukt wird luftiger.
- Nach der Zugabe des Backpulvers den Kuchen möglichst schnell in den Ofen bringen und backen. Das Backpulver beginnt zu reagieren, sobald es mit Feuchtigkeit in Kontakt kommt.
- In der ersten Backzeithälfte Backofen nicht öffnen.
- Türe während des Backens nur wenn nötig (Backprobe) und vorsichtig öffnen/schliessen.
- Mit einem Holzspieß oder einer Stricknadel die Backprobe machen: Dabei am höchsten Punkt des Kuchens bis an den Boden einstechen. Klebt noch Teig am

Holzspiess/der Stricknadel, Kuchen noch länger backen. Wird die obere Kante bereits zu dunkel, obwohl der Kuchen noch nicht fertig gebacken ist, Bräunung durch das Abdecken mit einer Alufolie bremsen. Die Angabe der Backzeit muss als Richtwert verstanden werden. Sie kann je nach Backofen und Backform (Material und Grösse) variieren.

— Den fertig gebackenen Kuchen in der Form auf ein Tortengitter stellen und etwa zehn Minuten auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Gitter restlos auskühlen lassen.

— Bei Biskuitteigen die schaumig geschlagene Masse aus Eigelb und Zucker, das gesiebte Mehl und den Eischnee mit einem Gummischaber vorsichtig mischen, damit möglichst wenig Volumen (= Luft) verloren geht. Fertigen Biskuitteig sofort in den vorgeheizten Ofen schieben. So platzen die eingeschlagenen Luftblasen nicht.