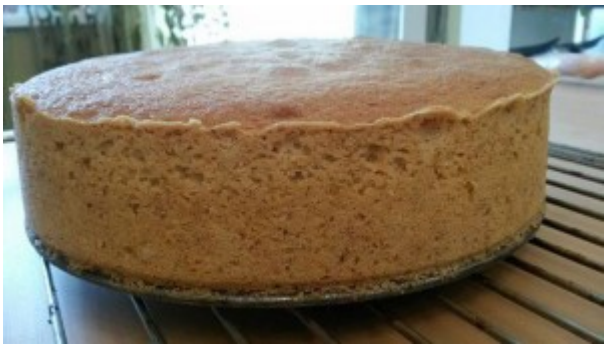
Isoliermethode (backen)



Beschreibung und Fotos von Claudia Kraft

Das backen mit der Isoliermethode ist euch vermutlich schon bekannt, aber für die, die es nicht kennen leicht zu machen u nie wieder hügelige od Buckel-Kuchen.

Einen langen Alustreifen nehmen (Größe der Springform) und auflegen. Dann in der selben Länge die Küchenrolle in der Länge gefaltet in die Mitte darauflegen. Wasser auf das gesamte Papier schütten. Dann Alufolie von oben u unten einschlagen sodass Papier in der Folie eingepackt ist. Evtl der Länge nach nochmals alles falten u dann straff um die Tortenform wickeln. Mit Klammer od durch umschlagen befestigen u in das Rohr schieben. Ihr werdet es lieben.