

Baking Stripes

Man kann Baking Stripes kaufen oder selber herstellen und so die Backform von außen isolieren. Die äußere Isolierung der Backform verhindert eine punktuelle Überhitzung der Form und die daraus resultierende Bildung einer unebenen, hügelartigen Oberfläche des Kuchens bzw. des Bodens.

Die im Handel, vorwiegend in Haushaltsgeschäften oder gut sortierten Tortenläden, erhältlichen Baking Stripes sind aus Stoff und werden vor der Verwendung in kaltem Wasser eingeweicht. Nach Herstellerangaben vorbereitet werden die Stoffstreifen dann um die Backform gebunden und sollen so dazu beitragen, dass die Backform gleichmäßig erhitzt und keine "Hubel" entstehen. Die Beeinträchtigung der Backzeit ist auf der jeweiligen Packungsbeschreibung zu ersehen.

Baking Stripes lassen sich auch ganz einfach selber herstellen. Die [Isoliermethode](#) mit den DIY-Baking Stripes ist ähnlich der gekauften: Hierzu wird nasses Küchenpapier in Alufolie gefaltet. Die Isolierstreifen werden auf die Größe der Backform angepasst und am Ende mit einer Metallklammer zusammen gehalten. Erfahrungsgemäß verlängert sich die Backzeit bei dieser Variante je nach Kuchen zwischen 10 und 40 Minuten. Wichtig und unbedingt zu beachten ist, dass die Enden nicht überlappen, da es sonst zu unregelmäßigen Backergebnissen kommen kann.

SYNONYME:

[Backgürtel](#)

[Backstreifen](#)

[Bake-Even Strip](#)

[Baking Belt](#)

[Isoliermethode](#)

[Wärmeleitstreifen](#)

[Baking Belt](#) und [Baking Stripes](#)

Baking Belt - Baking Stripes / Foto: privat