

## Backtrennmittel/Einstreichmasse

### Wissenswertes

Für jede Art von Backformen geeignet. Ersetzt das Befetten und Bemehlen.

Damit eingestrichen löst sich der Kuchen fast von selbst aus der Form. Sehr gut auch für Silikonformen, die falsch gereinigt wurden und deswegen der Kuchen in der Form kleben bleibt.

### Das brauchst du

50 g neutrales Öl

50 g Ceres Soft (wahlweise Palmin Soft oder Butterschmalz)

50 g glattes Mehl

### So wird's gemacht

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer einige Minuten zu einer glatten homogenen Masse verrühren. Dann in gut verschließbare Schraubgläser oder andere Behältnisse einfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Masse gut mit einem Pinsel in die Backform streichen.

### Tipp

Man kann auch gleich mehr von der Masse herstellen, diese hält sich im Kühlschrank für mindestens 6 Monate.