



- » [Link zum Originalbild](#)
- » Copyright: News-Reporter.NET
- » Image-No.: 2009430076\_0001

Reinstechen, rausziehen und schauen: Mit diesem Tester kann man ganz einfach feststellen, ob der Kuchen richtig durchgebacken ist. Foto: Fackelmann/News-Reporter.NET

### Ist der Kuchen schon fertig?

Kaum etwas ist leckerer als ein ofenfrisch duftender Kuchen. Umso größer ist die Enttäuschung, wenn man feststellen muss, dass er nicht vollständig durchgebacken ist. Hobbybäcker machen daher zum Ende der Backzeit gern die „Gabelprobe“. Aber: Oft dringt die Gabel nicht tief genug in den Kuchen ein. Sie hinterlässt außerdem unschöne Löcher.

Jetzt gibt es von Fackelmann eine ebenso praktische wie schöne Lösung: den Kuchentester. Er hat eine Länge von ca. 15 Zentimeter. Damit erreicht man leicht die Mitte jedes Kuchens, ohne sich an der Kuchenform oder am Backofen die Finger zu verbrennen. Einfach den Tester bis zur Mitte in den Kuchen stechen und wieder herausziehen. Bleibt noch Teig am Tester haften, braucht der Kuchen noch etwas. Ist keiner mehr daran, ist der Kuchen fertig. (News-Reporter.NET/as)