

BLINDBACKEN TEMPERN

neuer *Backmatten*



von Katja Kleffner

“

Tempern

Die meisten Silikon-Backmatten müssen vor Erstgebrauch "GETEMPERT" werden, d.h. enthaltene Giftstoffe durch stundenlanges Erhitzen ausbrennen/ausrauchen lassen, da diese leider produktionsbedingt enthalten sind.

Ich empfehle das giftige Tempern NICHT, da sich die Giftstoffe in der ganzen Küche niedersetzen und die Küche während des Vorgangs (ca. 4 Stunden!) auch nicht betreten werden sollte.

Die gesündere und einfachere Alternative ist das sog. BLINDBACKEN mit einem Mehl-Wasser-Teig. Und das alles OHNE Gestank und giftigem Rauch in der Küche.



Von Katja Kleffner

“

Blindbacken

2

Der Teig fürs Blindbacken besteht aus ca. **1/3 Wasser und 2/3 Mehl**, der in die leeren Matten gefüllt und bei ca. **200° C Ober-/Unterhitze** solange gebacken wird, bis er fast (!) verbrannt ist.



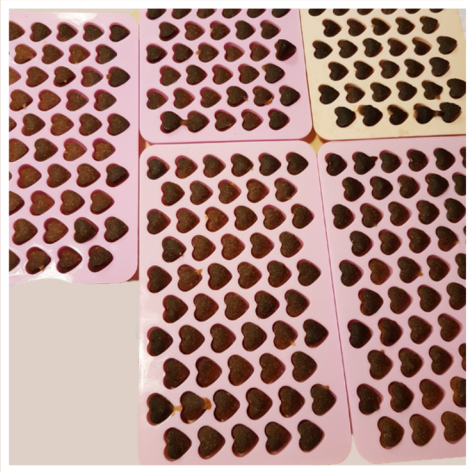
von Katja Kleffner

“

Blindbacken

3

Diese verbrannten Kekse dann bitte entsorgen, die Matten gründlich spülen und danach sind sie bedenkenlos einsatzbereit für den richtigen Hundekkeksteig.



von Katja Kleffner