



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Expertentipp Backen im Kühlschrank

Der Grundsatz lautet: wir backen im Kühlschrank und nicht im Ofen!! Die untere Schicht im Glas besteht aus zerbröselten Keksen, die z.B. mit Butter gebunden werden. Im Kühlschrank fest werden lassen. Natürlich könntet ihr den Boden auch klassisch aus verschiedenen Teigen im Ofen „blind“ backen, aber warum? Anschließend die Creme aus Frischkäse, Geliermittel, geschlagener Sahne und Aromen darüber einfüllen, im Kühlschrank fest werden lassen und mit Freunden genießen!!



Foto Klaus Rupp - Koch Norbert Fricke

[Zum Blogbeitrag Backen ohne Herd](#)

Rezepte zum Kochtipp

[Bananenkuchen nach Oma Edith](#)

[Erdbeerkuchen nach Oma Edith](#)

[Erdnusskuchen nach Oma Edith](#)

[Himbeerkuchen von Oma Edith](#)

[Mandelkuchen nach Oma Edith](#)

[Pfirsichkuchlein nach Oma Edith](#)

[Zitronenkuchen nach Oma Edith](#)