



<https://biz.li/2vpa>

NACH DER WEIHNACHTSBÄCKEREI: SO GEHT DAS GROSSE PUTZEN

Veröffentlicht am 20.11.2023 um 12:04 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Die Weihnachtszeit in Burgwedel verspricht nicht nur festliche Dekorationen und fröhliche Veranstaltungen, "Wünsche-Erfüllungs-Weihnachtsbaum" für Wohnungslose Freude in die Gemeinschaft bringen und zieht unzählige Weihnachtsplätzchen versüßen. Wer zu diesem Anlass die und Putzen der Küche im Anschluss spielend leicht gelin gebracht wird und die Küche sofort für den nächsten Backe



1. Das Backblech reinigen: Glanz für

Nach der intensiven Nutzung beim Plätzchenbacken ben alle groben Rückstände mit einem Spatel zu entfernen. Hier nirt eine Paste aus Backpulver und wasser; einfach groiszugig auf das Blech verteilen und die Mischung anschließend einige Stunden einwirken lassen. Dadurch lösen sich die eingebrannten Rückstände. Eine Alternative ist eine Lösung aus Essig und Wasser. Diese umweltfreundliche Option entfernt hartnäckige Flecken ebenfalls und entfernt gleichzeitig alle unangenehmen Gerüche von dem Backblech. Außerdem verleiht sie ihm einen ansprechenden Glanz. So oder so: Bei beiden Mischungen das Küchenutensil anschließend gründlich mit Wasser und Spülmittel abspülen. Schon ist das [Backblech bereit für das nächste Backabenteuer](#).

2. Arbeitsflächen säubern: Frische für die nächste Runde

Die Arbeitsflächen sind oft mit Mehl, Zucker und Teigresten bedeckt. Mit einem Teigschaber lassen sich die größeren Rückstände leicht entfernen, während ein mildes Reinigungsmittel für die Feinarbeit ausreicht. Wichtig ist, auch die Ritzen und Kanten gründlich zu säubern. Eine saubere Arbeitsfläche ist nicht nur hygienisch, sondern schafft auch eine angenehme Umgebung für weitere Koch- und Backaktivitäten. Ein Tipp für die alltägliche Reinigungsroutine: Das Desinfizieren der Arbeitsflächen hält besonders rein, vor allem wenn mit rohen Eiern oder Fleisch gearbeitet wurde. Dies minimiert das [Risiko von Kreuzkontaminationen](#) und sorgt für eine sichere Arbeitsfläche.

3. Küchengeräte pflegen: So leben sie garantiert lang

Nach dem [Backen der versüßenden Weihnachtsplätzchen](#) sind Mixer, Rührgeräte und andere Küchengeräte oft mit Teigresten behaftet. Um diese zu reinigen, müssen die elektrischen Geräte erst vom Stromnetz getrennt werden. Abnehmbare Teile können in warmem Seifenwasser eingeweicht und dann gespült werden. Bei den elektrischen Teilen hingegen reicht die sanfte Reinigung mit einem leicht feuchten Tuch. Um Rückstände und mögliche Keimbildung zu verhindern, ist es wichtig, alle Zwischenräume gründlich zu säubern. Übrigens: Eine regelmäßige Reinigung erhöht die Lebensdauer der Küchengeräte.

4. Backformen auf Hochglanz polieren: Für die perfekte Form

Backformen, insbesondere [die flexiblen Silikonformen](#), können nach intensivem Gebrauch unansehnliche Verfärbungen aufweisen. Diese lassen sich mit einer Mischung aus Backpulver und Wasser entfernen, die für mehrere Stunden auf die Formen aufgetragen wird. Nach dem anschließenden Abspülen sehen die Silikonformen nicht nur aus wie neu, sondern sind auch frei von den Aromen vorangegangener Köstlichkeiten. Am besten an einem trockenen Ort lagern.

5. Der Kühlschrank: Frischluft für die Reste

Von der Weihnachtsbäckerei bleiben oft einige Zutaten und Teigreste übrig. Weil es eine Verschwendung wäre, diese wegzuschmeißen, finden sie am besten im Kühlschrank Platz. Um hier ein angenehmes Klima zu schaffen, das keine Gerüche abgibt, sollte dieser zuvor am besten mit mildem Reinigungsmittel oder Essig gereinigt werden. Ein offenes Schälchen Natron im Kühlfach absorbiert [unangenehme Gerüche](#) zusätzlich und sorgt für Frische. So bleibt der Teig bis zur nächsten Backsession garantiert geschmacksintensiv und frisch.