

## Genialer Trick: Backpapier rund falten

Von Kuchen backen, über Fisch braten bis zum Gemüse dünsten. Backpapier sorgt dafür, das nichts in der Form oder auf dem Blech kleben bleibt. Wie bekommt man aber das Eckige in eine runde Form? Genialer Trick: Backpapier rund falten, sodass es in die Springform passt!



### Die wichtigsten Küchenhelfer im Überblick:

- » Backpapier: Am besten Backpapier-Zuschnitt oder von der Rolle.
- » Schere: Damit wird das Eckige rund geschritten.
- » Backform, Tarteform oder Teller: In dem wo es dann hineinpassen soll.

### So wird's gemacht:



Backpapierzuschnitt auslegen.



Backpapier halbieren.



Zu einem Viertel falten...



... dann zu einem Dreieck.



Längere Seite zur kurzen Seite bündig falten.



Den Überstand mit der Schere abschneiden.



Papier entfalten, es ist rund und passt super in die Tarteform.



Das Backpapier rund falten hat keine drei Minuten gedauert

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>