

## Die Garprobe



### **Sie benötigen:**

- 1 Metallstäbchen
- 1 Holzspieß
- oder
- 1 Zahnstocher

## Die Garprobe für Rührkuchen



Für die Garprobe brauchen Sie ein Metallstab oder einen Holzspieß.

So prüfen Sie, ob der Kuchen innen schon fertig gebacken ist.

## Arbeitsschritte



Den Kuchen auf dem Rost aus dem Backofen ziehen



Mit dem Metallstäbchen in die Mitte des Kuchen einstechen.



Das Stäbchen langsam herausziehen

## Arbeitsschritte



Es hängen Teigreste am Stäbchen.  
Dann ist der Kuchen noch nicht gar.



Den Kuchen den Kuchen wieder in den Ofen schieben.



Den Kuchen weitere 10 Minuten backen.  
Je nach Gebäck kann die verlängerte Backzeit unterschiedlich sein. Vielleicht reichen auch nur ein paar Minuten aus.

## Arbeitsschritte



Den Kuchen wieder aus dem Ofen ziehen



Mit dem Metallstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen und langsam herausziehen. Kleben noch Teigreste am Stäbchen, den Kuchen nochmal ca. 5 - 10 Minuten weiter backen.

Die Garprobe wiederholen.



Es kleben keine Teigreste am Stäbchen.

Der Kuchen ist gar.

## Arbeitsschritte



Den Kuchen aus dem Ofen nehmen.  
Abkühlen lassen



Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen.