

Backofen-Einstellungen

Umluft oder Ober-/Unterhitze?

Unterschied von Ober-/Unterhitze zu Umluft

- ❖ Bei Ober- und Unterhitze sorgen Heizspiralen an Decke und Boden des Backofens für die Temperatur
- ❖ Bei Umluft (Symbol: Ventilator) wird mit Hilfe eines Ventilators die heiße Luft im Backofen gleichmäßig verteilt. Bei Heißluft (Symbol: Ventilator mit Kreis darum) sorgt ein extra Heizwendel um den Ventilator herum für noch effektivere und gleichmäßigere Umluft.

Wann ist welche Backvariante besser?

	Umluft	Ober-/Unterhitze
Backblech	Wenn mehrere Bleche verwendet werden	Für ein Blech; sollte in der Mitte eingeschoben werden, damit das Backgut von beiden Seiten gleichmäßig durchgegart wird
Temperatur	20°C niedriger als Ober-/Unterhitze (spart Strom)	20°C höher als Umluft
Backzeit	Meist 10-15 Minuten geringer als bei Ober-/Unterhitze	Meist etwas länger als bei Umluft
Besonders geeignet für	Knusprige, gleichmäßige Backergebnisse, bei denen viel Feuchtigkeit entzogen wird	Backgut, das nicht austrocknen soll oder empfindlich bei Luftzug ist
	Pizza, Brötchen, Plätzchen, Kekse, feuchte Kuchen	Braten, Biskuitteig, Muffins, Käsekuchen, Soufflé, trockene Blechkuchen (Streuselkuchen), Hefengebäck, Weißbrot
Tipps	Unterhitze zusätzlich bei Pizza zuschalten für einen besonders knusprigen Boden	Ober- und Unterhitze können getrennt genutzt werden. Oberhitze: für Kruste auf Braten und Aufläufen; Unterhitze: Nachgaren von Obstkuchen, ohne eine zu braune Oberfläche