

18.03.2024



..., dass Teig nicht roh genascht werden sollte?

Wer gerne rohen Keksteig probiert oder dem Cookie-Dough-Trend erlegen ist, weiß bereits: rohe Eier können mit Keimen belastet sein, daher sind viele Rezepte dazu vegan oder nutzen Alternativen wie Apfelmus oder Bananen. Dass auch Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl Infektionen hervorrufen kann, ist deutlich weniger bekannt. Immer wieder werden in Mehlproben krankmachende Bakterien (*Escherichia coli*) nachgewiesen, die akute Darmentzündungen auslösen und im schlimmsten Fall zu Nierenversagen führen können. Besonders gefährdet sind Personen mit einem geschwächten Immunsystem, kleine Kinder und Schwangere. Es reicht nicht aus, nur das Mehl vorab zu erhitzen, denn gegen trockene Hitze sind die Bakterien unempfindlich. Die Verbraucherzentrale NRW im Kreis Kleve rät daher: Vorfreude ist die größte Freude. Auch wenn es schwer fällt, lieber abwarten, bis das Gebäck vollständig durchgebacken ist. Dafür braucht es eine Kerntemperatur von über 70°C Grad für mindestens zwei Minuten. Und nicht vergessen, die Hände, Arbeitsgeräte und Flächen nach dem Teigneten gründlich mit Wasser und Seife zu waschen.

••• Weitere Tipps und Tricks rund ums sichere Backen gibt es online unter www.verbraucherzentrale.nrw/node/12366

Verbraucherzentrale
 Nordrhein-Westfalen e.V.
 Verbraucherarbeit im Kreis Kleve
 mobil & digital
 Tel. (0211) 54 2222 11
service@verbraucherzentrale.nrw
www.verbraucherzentrale.nrw/kleve

wussten sie schon ... wussten sie schon ...