

Braune Lebkuchen:

Fehler	Ursache
Breitgetriebene Gebäcke	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu viel Triebmittel ■ Zu weicher Teig ■ Zu niedrige Backtemperatur
Rissige Oberfläche	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu viel Triebmittel ■ Zu hohe Feuchtigkeit im Ofen
Zusammengefallene Gebäcke	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu viel Triebmittel ■ Zu hoher Zucker-, insbesondere Sirupanteil
Fleckige, ungleichmäßig gebräunte Oberfläche	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zucker oder andere Teigbestandteile nicht vollständig gelöst ■ Teig inhomogen
Kleines Volumen, geringe Lockerung, dichte Porung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu wenig Triebmittel ■ Zu wenig Teigsäure ■ Zu fester Teig ■ Zu starkes Mehl (Kleber)
Hohlräume am Boden	<ul style="list-style-type: none"> ■ Unausgewogener Zuckerhaushalt (kristallzucker/Sirupverhältnis) ■ Bandfettung (zu viel)
Gebäck zu hart	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gebäck falsch konditioniert ■ Zu lange Backzeit
Grauer, matter Schokoladenüberzug	<ul style="list-style-type: none"> ■ Schokolade falsch temperiert ■ Überzogenes Produkt zu stark gekühlt