

Mürbegebäck:

Fehler	Ursache
Brandiger Teig	<ul style="list-style-type: none"> ■ Teig zu intensiv geknetet ■ Zu lange geknetet ■ Teig/Rohstoffe zu warm ■ Fett zu weich
Zäher Teig	<ul style="list-style-type: none"> ■ Falsches Fett/Flüssigkeitsverhältnis ■ Falsche Rezepturreihenfolge ■ Ungenügende Voremulgierung der Flüssigkeit ■ Zu lange Mischzeit
Fleckige Gebäckoberfläche	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ungleichmäßig verteilte Zutaten ■ Zu grober Zucker ■ Teiglagerzeit zu kurz
Graues trockenes Gebäck	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu niedrige Backtemperatur und ■ Zu lange Backzeit ■ Zu geringer Anteil an reduzierenden Zuckern
Hartes Gebäck	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu wenig Triebmittel ■ Zu wenig Fett ■ Zu viel Zucker ■ Kleberbildung durch falsche Rezepturreihenfolge