

Makronen:

Fehler	Ursache
Makronen zu trocken	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu feuchtes Ofenklima ■ Zu niedrige Backtemperatur
Oberfläche zu dunkel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu hohe Backtemperatur ■ Zu lange Backzeit
Breitlaufen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu weiche Masse ■ Keine ausreichende Trocknung ■ Zu niedrige Backtemperatur zu Beginn
Oberfläche zu stark gerissen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu starke Trocknung ■ Zu hohe Backtemperatur ■ Zu viele Zuckerkristalle => unzureichend gelöst
Makronen backen hohl	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu heiß gebacken ■ Zu weiche Masse
Makronen bleiben klein/wenig aufgerissen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Masse zu fest ■ Falsches Mischungsverhältnis ■ Zu feiner Zucker ■ Zu wenig Zucker
	<ul style="list-style-type: none"> ■