




Mailänderli-Teig im Test

DIENSTAG, 22. NOVEMBER 2011, 18:25 UHR, AKTUALISIERT 16:23 UHR

© Kassensturz. Die Wiedergabe sämtlicher Angaben, auch auszugsweise, ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung der Redaktion gestattet.

Beitrag: «Nur aus einem Teig gibts gute Mailänderli»

						
Vergleichen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Marke	Betty Bossi	Leisi	Migros	Denner	Migros	mit Dinkelmehl Bäckerei Plüss
Bezeichnung	Butter-Mailänderli-Teig	Mailänderli-Teig	Mailänderliteig	Bake & Ready	Mailänderliteig mit Butter	Bio-Dinkel-Mailänderli
Eingekauft	Coop	Manor	Migros	Denner	Migros	Reformhaus
Ebenfalls erhältlich	–	Globus, Aldi	–	–	–	Reformhäuser, Bioläden
Preis (Fr.)	3.90	3.95	2.90	3.45	4.–	6.80
Inhalt (g)	500	400	500	500	500	350
Preis / 100 g	–.78	–.99	–.58	–.69	–.80	1.94
Kommentare der Jury	sehr mürbe, knusprig, feiner Zitronengeschmack, ausgewogen, typisches Mailänderli – Teig geschmeidig	künstliches Zitronenaroma, knusprig, mürb, wenig buttrig – Teig leicht zäh	künstlich, sehr zitronig, kein Buttergeschmack, zerläuft beim Backen, wenig Buttergeschmack, wenig aromatisch bsp;	wenig buttrig, trocken, hart, grobe Zuckerkrystalle, bsp; Geschmack nach künstlichem Treibmittel, geht beim Backen auf	schmeckt nach Fremdfett (=nicht Butter), Zitronenaroma fehlt – Teig hat künstlichen Nebengeschmack	Geschmack für Mailänderli untypisch, teigig, zu hart, leicht bitter, kein Zitronengeschmack – Teigeschmack ungebacken unangenehm
Gesamtnote	5.6	4.2	3.6	3.0	3.0	2.6
Gesamturteil	sehr gut	genügend	ungenügend	ungenügend 1)	ungenügend 2)	ungenügend

Skala: 5,5 bis 6 sehr gut / 4,8 bis 5,4 gut / 4,0 bis 4,7 genügend / 2,5 bis 3,9 ungenügend / weniger als 2,5 schlecht.

1) Laut Denner ist das Qualitätsproblem nun behoben

2) Laut Migros ist das Qualitätsproblem nun behoben