

Kurzfassung – Jugend testet

Im Zuge unseres Wirtschaftskurses haben wir, Jolie Zeiler, Anne Houben und Sophie Kern aus der Klasse 8b, uns dazu entschieden an dem Wettbewerb „Jugend testet“ mitzumachen.

Unsere Fragestellung war:

Welche Muffin-Backmischung von welcher Marke ist die beste?

Wir testen also sechs Muffins-Backmischungen von verschiedenen Marken und vergleichen die Ergebnisse von unseren Bewertungskriterien.

Um unsere Testfrage/Untersuchungsfrage beantworten zu können, haben wir uns verschiedene **Kriterien** überlegt, die unserer Meinung nach, sehr wichtig für den Käufer (Verbraucher) sind.

Wir haben uns einmal mit dem **Inhalt und der Verpackung** beschäftigt. Die Verpackung und die Infos darauf waren uns sehr wichtig, da dies das einzige ist, wonach der Verbraucher entscheiden kann und gehen kann, wenn er das Produkt kauft. Dabei haben wir geschaut, ob die Angaben darauf auch stimmen, denn darauf muss sich der Käufer verlassen können, zum Beispiel wie lange es braucht die Muffins zu backen. Da haben wir auch drauf geachtet, ob die Anleitung auf der Rückseite stimmt uns verständlich ist. Außerdem sollte man auf der Verpackung sehen/lesen können, welche zusätzlichen Zutaten und Materialien man braucht. Wir haben auch getestet, ob man, die von uns ausgesuchte Angaben **direkt vorne auf der Verpackung** sieht, wo der Verbraucher als erstes hinschaut. Dies wären einmal die komplette Grammzahl an Teig, die Zusatz-Zutaten und Materialien, die man braucht, die Förmchen-Anzahl (wenn welche enthalten sind), die kcal und die Angabe, dass Schokostückchen enthalten sind. Außerdem haben wir nach den Auszeichnungen / Qualifizierungen der Backmischungen geschaut. Außerdem haben wir überprüft, was alles enthalten ist und ob auch alles drin ist, was auf der Verpackung angegeben ist. Nachdem wir die Muffins gebacken haben, haben wir geschaut, ob das Aussehen in echt mit dem Aussehen auf der Verpackung übereinstimmt. Dann haben wir noch die **Verarbeitung** getestet, wobei wir hauptsächlich darauf geachtet haben, ob die Förmchen stabil sind und ob die ganzen Verpackungen biologisch abbaubar sind. Zudem war auch das **Volumen** eines von unseren Kriterien. Dabei haben wir einmal geschaut, für wie viele Leute die Muffins reiche, bzw. wie viele Muffins man backen kann, wobei wie davon ausgegangen sind, dass jeder einen Muffins isst. Wir haben uns noch insgesamt angeschaut, wie viel Teig in Gramm enthalten sein soll. Zudem haben wir uns im Zuge des Volumens noch mit den Schokostückchen auseinandergesetzt. Da haben wir einmal berechnet, wie viel Prozent Schokostückchen in der gesamten Masse Teig sind und wie viel ein Schokostückchen wiegt. Ein weiteres Kriterium war die **Zeit**. Unter dem Überbegriff haben einmal beim Backen auf die Zeit geachtet, die wir insgesamt zum Backen gebraucht haben Plus die Backzeit im Backofen. Außerdem haben wir geschaut, welche Materialien und Zutaten man zusätzlich braucht. Wir haben außerdem das **Mundgefühl** der Muffins getestet. Hier haben wir besonders auf die Konsistenz, die Saftigkeit und auf den Geschmack generell geachtet. Um dies testen zu können, haben wir uns noch subjektive Meinungen eingeholt. Hierfür haben wir online einen kleinen Fragebogen zu jeder Muffin-Backmischung Marke erstellt, den die Tester ausgefüllt haben. Unter den Überbegriff haben wir auch noch auf die Verträglichkeit und darauf geachtet, ob die Muffins gesund sind, oder nicht. Dabei haben wir auf den Zuckergehalt und auf die kcal geachtet. Unser letztes Bewertungskriterium war die **Haltbarkeit**. Hier haben wir einmal geschaut, auf der Verpackung, wie lange die Backmischung im geschlossenen Zustand haltbar ist und wir haben getestet, wie die Muffins

nach einer Woche aussehen, wenn man sie ohne Tüte/Abdeckung auf einem Teller bei Raumtemperatur stehen lässt.

Backmischungen im Test

Jeder kennt es. Man muss noch schnell irgendwas backen, als Nachtisch für den Besuch, der jeden Moment kommen kann und man hat entweder nicht alle Zutaten da oder man hat nicht viel Zeit.

In unserem Wirtschaftskurs haben wir uns somit dazu entschieden an „Jugend testet“ teilzunehmen.

Für uns drei war ziemlich schnell klar, dass wir Backmischungen testen wollen.

Wir haben uns dazu entschieden normale Muffin-Backmischungen mit Schokostückchen von unterschiedlichen Marken zu testen, weil wir alle drei sehr gerne Muffins essen. Da wir aber nicht immer die Zeit haben, die Muffins zu backen und dafür die ganzen Zutaten einzukaufen, greifen wir gerne mal zu Backmischungen. Mit ihnen geht es schneller und man muss nicht erst noch lauter Zutaten einkaufen. Von diesen gibt es aber sehr viele auf dem Markt und wir können uns oft nicht entscheiden, welche wir nehmen sollen. Deshalb testen wir sechs Muffin-Backmischungen von verschiedenen Marken, die sich sehr ähnlich sind, um am Ende herauszufinden, welche die beste Muffin-Backmischung Marke ist, damit uns und vielleicht auch anderen die Entscheidung in Zukunft leichter fällt.

Unsere Fragestellung war dementsprechend:

Welche Muffins-Backmischung von welcher Marke ist am besten?

Um diese Frage am Ende beantworten zu können, haben wir uns verschiedene Kriterien mit Indikatoren entschieden, die uns für sehr wichtig schienen. Am Ende hat so jede Backmischung (Marke) eine Punkteanzahl bekommen und so haben wir die Backmischungen am Ende bewertet und haben so am Ende ein eigenes Ranking erstellt.

Testmethoden

Wir haben uns dazu entschieden am Montag den 17. Januar die gebackenen Muffins von denen jeder zu Hause welche gebacken hat mit in die Schule zu nehmen. Da wir an diesem tag einen Projekttag hatten zur ökonomischen Bildung konnten wir so die Muffins und die Jahrgangsstufe acht und neuen verteilen. In den vorherigen Stunden hatten wir dafür einen Fragebogen angelegt (siehe Anhang). Um genug Muffins für beide Jahrgangsstufen zu haben haben wir die Muffins geviertelt damit es reicht. Daraufhin haben wir uns jeweils 3 Schüler geholt und diese dann nacheinander mit genügend Abstand probieren lassen und die Ergebnisse in unsere Tabelle eingetragen.

Bewertungskriterien

1. Inhalt und Verpackung: höchstens 8 Punkte zu erreichen

- 1.1 Inhalt: hier können die Backmischungen höchstens 1,5 Punkte bekommen. Einen halben dafür, dass die Förmchen enthalten sind, einen halben für die Hauptbackmischung und einen halben dafür, dass die Schokostückchen enthalten sind.
- 1.2 Stehen vorne auf der Verpackung Angaben zu...?: hier können sie höchstens 2,5 Punkte bekommen. Einen halben dafür, dass die Grammzahl vorne auf der Verpackung steht, dann für die Zusatz Zutaten/Materialien, dafür das vorne angegeben ist, wie viele Förmchen enthalten sind, dann für die kcal-Angabe, die vorne stehen sollte und dafür, dass vorne draufsteht, dass Schokoladenstückchen enthalten sind. Wenn etwas davon nicht vorne draufsteht, gibt es einen halben Punkt abgezogen.
- 1.3 Sind die Anleitungen verständlich?: sie können einen Punkt bekommen, wenn man die Anleitungen versteht.
- 1.4 Auszeichnungen / Qualifizierungen: die Backmischungen können einen Punkt bekommen, wenn sie Auszeichnungen / Qualifizierungen haben.
- 1.5 Passt die angegebene Zeit?: sie können einen Punkt bekommen, wenn die auf der Verpackung angegebenen Zeiten stimmen.
- 1.6 Entspricht das Aussehen auf der Verpackung den Muffins in echt?: hier können sie einen Punkt bekommen, wenn dies der Fall ist.
- 1.7 Passt die angegebene Haltbarkeit?: hier können sie einen Punkt bekommen, wenn die angegebene Haltbarkeit passt.

2. Verarbeitung: höchstens 2 Punkte zu erreichen

hier können sie **zwei Punkte** bekommen. Einen dafür, dass alles, vor allem die Förmchen, stabil ist und gut verarbeitet. Den zweiten können sie bekommen, wenn die Verpackung biologisch abbaubar ist und nicht aus Plastik besteht.

3. Volumen: Anzahl der Punkte die höchstens erreicht werden können ist nicht bestimmbar, da es von den Backmischungen abhängt

- 3.1 Reichen die Muffins für so viele Leute, dass es sich lohnt? Bei 12 Muffins 1 Punkt, bei über 12 2 Punkte und bei unter 12 Muffins 0 Punkte
- 3.2 Wie viel Gramm Teig mit Schokostückchen ist enthalten? Für 300g bekommen sie einen halben Punkt, alles darunter bekommt keinen. Für mehr als 300g gibt es einen halben Punkt mehr

4. Zeit: Höchstens 3 Punkte zu erreichen

- 4.1 Zeit zum Backen: Wenn die Gesamtzeit (mit an mischen und Backen im Ofen) über 40min. dauert, gibt es keinen Punkt. Alles darunter bekommt einen Punkt.
- 4.2 Zusätzliche Zutaten: Wenn man mehr als ÖL, Wasser und Eier braucht, gibt es keinen Punkt. Sonst gibt es einen.
- 4.3 Zusätzliche Materialien: Wenn man nur eine Rührschüssel, Löffel, etwas zum umrühren (z.B. elektrisches Handrührgerät), ein Kuchenrost, einen Ofen und ein Backblech braucht, gibt es einen Punkt. Wenn man mehr braucht, gibt es keinen.

5. Mundgefühl: Höchstens 30 Punkte zu erreichen

- 5.1 Konsistenz: der Muffin bekommt von denen Testpersonen, die gesagt haben, dass die Konsistenz gut (fluffig) ist jeweils einen halben Punkt. (z.B. 12 Personen haben

gesagt, dass die Konsistenz gut und fluffig ist, dann bekommt die Backmischung 6 Punkte) (wir hatten insgesamt 18 von uns ausgewählte Testpersonen)

5.2 Süße: gleiche Bewertung wie bei der Konsistenz

5.3 Saftig: gleiche Bewertung wie bei der Konsistenz

5.4 Verträglichkeit: einen Punkt, wenn man den Muffin gut vertragen hat. Wenn man danach Bauchweh etc. hatte gibt es den Punkt nicht.

5.5 Gesund?: hier schauen wir auf den Zucker und kcal Gehalt. Es gibt einen halben Punkt, wenn sie unter 400kcal haben und es gibt einen halben, wenn sie unter 25g Zucker sind. Wenn dies nicht der Fall ist, dann bekommen sie jeweils den Punkt nicht.

6. Haltbarkeit: Höchstens 2 Punkte zu erreichen

6.1 Haltbarkeit Test bei Raumtemperatur ohne jegliche Abdeckung oder Tüte: Wenn sie nach vier Tagen noch essen kann, bekommen sie einen Punkt, wenn nicht, bekommen sie keinen

6.2 Haltbarkeit bei geschlossenem Zustand, von Verpackung? : Wenn sich die Backmischung im geschlossenen Zustand mind. ein Jahr hält, gibt es einen Punkt.

Testauswertungen und Testergebnisse

Unsere Testauswertungen haben ergeben, dass die Belbacke Muffins, sowie auch die Muffins von Ruf am fluffigsten und saftigsten sind und so von unseren Mitschülern beschrieben worden sind. Außerdem haben die Belbacke Muffins nicht so viele Kalorien wie andere Muffins (siehe Tabelle im Anhang). Dazu haben sie auch nicht besonders viele Extrazutaten. (Für weitere Infos siehe die Tabellen im Anhang)

Platzierungen der Backmischungs-Marken

Backmischungen:	Bemerkung:	Note:
1.Platz: Ruf	Am fluffigsten von allen	1,3 sehr gut
2.Platz: Belbacke		1,5 sehr gut
3.Platz: Edeka		2,0 gut
4.Platz: Rewe		2,3 gut
5.Platz: Back Family		2,6 befriedigend
6.Platz: Dr. Oetcker	War zu lange im Ofen, weshalb er etwas härter wurde, deshalb ist er in unserer Bewertung auf dem sechsten Platz gelandet da es ja sonst unfair für die anderen Marken wäre.	2,8 befriedigend

Beantwortung der Testfrage:

Testfrage:

Welche Muffin-Backmischung von welcher Marke ist die beste?

Unsere Ergebnisse haben ergeben, dass die Muffins von Belbacke, sowie auch von Ruf die besten sind, da sie am fluffigsten sind und wenig Extrazutaten benötigen. Sie haben zwar beide etwas mehr Kalorien aber sind dafür im Geschmack die Testsieger.

Protokoll unseres Geschmackstests

Am 17.1.2022 haben wir, Anne, Jolie und Sophie der 8b einen Geschmackstest in unserer Schule (Raiffeisen-Campus) durchgeführt. Wir testeten 6 Backmischungen für normale Muffins mit Schokostückchen von unterschiedlichen Marken.

Dafür haben wir alle am Tag davor jeweils zwei Backmischungen gebacken. Von den 12 Muffins, die immer rauskamen, haben wir zehn mit in die Schule genommen. Den einen, der dann übriggeblieben ist, haben wir selbst probiert (getestet) und den anderen haben wir zur Haltbarkeitstestung zuhause gelassen. Die jeweils 10 Muffins von unseren 6 Test-Backmischungen haben wir geviertelt und immer eine „Sorte“ auf einen Teller gelegt. Wir uns immer eine Gruppe von 2-3 Lernern geholt, die nach der Reihe unsere Muffins probieren sollten. Dabei hat eine von uns immer aufgeschrieben, was sie zu unseren Backmischungen gesagt haben. Hier haben wir besonders auf die Saftigkeit, die Konsistenz und auf die Süße geachtet. Die Antworten unserer Tester haben wir also immer mitgeschrieben. Wenn jemand einen Muffin am besten fand, haben wir das auch noch dazu geschrieben. So hatten wir am Ende auch zwei, die den meisten am besten geschmeckt haben. Insgesamt hatten wir 15 Tester in der Schule Plus uns drei, sodass wir insgesamt 18 Tester hatten.

Selbstständigkeitserklärung:

Hiermit versichern wir Jolie Zeiler, Sophie Kern und Anne Houben, dass wir dieses Dokument für Jugend getestet selber verfasst und aufgeschrieben haben. Uns haben weder andere Personen geholfen, noch hatten wir weitere Hilfsmittel.

Anhang

Kriterium:		Name: Edeka Muffins Backmischung Classic
Mundgefühl:	Konsistenz:	18x wurde gesagt, dass sie fluffig sind
	Geschmack (Saftig):	9x wurde gesagt, dass sie saftig sind 8x wurde gesagt, dass sie eher trocken sind Insgesamt fanden alle Tester die Muffins gut und sie haben ihnen geschmeckt
	Verträglichkeit:	Gut
	Gesund? (Zucker und kcal)	388kcal / 100g 24,0g Zucker pro 100g

Zeit:	Zeit zur Zubereitung	16 Minuten
	Materieller Aufwand:	Rührschüssel, elektrisches Handrührgerät (Rührbesen), Löffel, Backblech, Ofen
	Zutaten Aufwand:	2 Eier, 100ml Speiseöl, 100ml Wasser
Inhalt und Verpackung:	Inhalt	Förmchen, Backmischung, Schokostückchen
	Entspricht das Aussehen den Muffins?	Schokostückchen: entspricht Verpackung Muffins sind etwas dunkler, als auf der Verpackung
	Passt die Zeit?	Umrührzeit: sogar nur 1min. (auf Verpackung ca. 3min.) Backzeit: 15min. passen
	Alles enthalten?	Ja
	Passt die angegebene Haltbarkeit?	Ja
	Stehen vorne auf der Verpackung Angaben zu...?	Grammzahl?: Ja 380g, Zusatz Zutaten?: Nein, aber auf Rückseite, Förmchen?: Ja, 12 Stück, kcal?: Ja, 202kcal pro Portion, Schokoladenstückchen?: Ja
	Sind die Anleitungen verständlich?	Ja
	Sieht man alles, was man zusätzlich braucht?	Zusätzliche Zutaten stehen nicht auf der Vorderseite, aber auf der Rückseite.
	Auszeichnungen / Qualifizierungen	/
Haltbarkeit:	Wie nach 1. Woche stehen lassen bei Raumtemperatur?	Trocken, essbar
	Was steht auf Verpackung?	03.2023 (ca. 1 Jahr und 2 Monate ungeöffneter Zustand)
Verarbeitung:		Gut, alles stabil
Volumen:	Für wie viele Personen?	12 Muffins (= 12 Personen)
	Wie viel Gramm?	380g
	Schokostückchen Volumen:	80g Schokoladenstückchen / 300g Backmischung (ca. 26,7 %) Gewicht/Größe: 5,47g / 10 Stück (0,547g/Stück)

Kriterium:		Name: Dr. Oetker Muffins
Mundgefühl:	Konsistenz:	3x fluffig, 14x hart (weil etwas zu lange im Backofen)
	Geschmack (saftig):	5x saftig, 12x trocken Insgesamt fanden die Tester den Geschmack sehr gut und es war einer der besten in unserem Test
	Verträglichkeit:	Gut
	Gesund? (Zucker und kcal)	448kcal / 100g 26g Zucker pro 100g
Zeit:	Zeit zur Zubereitung	14 Minuten
	Materieller Aufwand:	Backblech, Ofen, Rührschüssel, Rührstab / Schneebesen, Löffel, Kuchenrost
	Zutaten Aufwand:	125ml Speiseöl, 75ml Milch/Wasser, 2 Eier
Inhalt und Verpackung:	Inhalt	Förmchen, Backmischung, Schokostückchen
	Entspricht das Aussehen den Muffins?	Schokostückchen: sehen so aus wie auf Verpackung Muffins sehen aus wie auf der Verpackung
	Passt die Zeit?	Umrührzeit: passt Backzeit: 20min. passen
	Alles enthalten?	Ja
	Passt die angegebene Haltbarkeit?	Ja
	Stehen vorne auf der Verpackung Angaben zu...?	Grammzahl?: Nein, auf der Rückseite 370g, Zusatz Zutaten?: Nein, steht auf der Rückseite, Förmchen?: Ja, 12 Stück , kcal?: Ja, 224 pro Portion , Schokoladenstückchen?: Ja
	Sind die Anleitungen verständlich?	Ja
	Sieht man alles, was man zusätzlich braucht?	Ja, aber nur auf der Rückseite. (Bei Bildern)
	Auszeichnungen / Qualifizierungen	/
Haltbarkeit:	Wie nach 1. Woche stehen lassen bei Raumtemperatur?	trocken, essbar
	Was steht auf Verpackung?	04.23 (also ca. 1 Jahr und 3 Monate bei ungeöffnetem Zustand)
Verarbeitung:		Gut, alles stabil
Volumen:	Für wie viele Personen?	12 Stück (= 12 Personen)
	Wie viel Gramm?	300g
	Volumen Schokostückchen:	70g Schokostückchen / 300g Backmischung (ca. 23,3 % wenigste) Gewicht/Größe: 1,06g / 10 Stück (0,106g/Stück)

Kriterium:		Name: Ruf Chocolate Chip Muffins
Mundgefühl:	Konsistenz:	16x fluffig, 2x hart
	Geschmack (saftig):	17x saftig / nass, 3x trocken Insgesamt waren sie aber sehr fluffig und haben den Testern auch mit am besten geschmeckt
	Verträglichkeit:	Gut
	Gesund? (Zucker und kcal)	446 kcal / 100g 23g pro 100g
Zeit:	Zeit zur Zubereitung	15 Minuten
	Materieller Aufwand:	Rührschüssel, elektrisches Handrührgerät (Rührbesen), Backblech, Ofen, Kuchengitter
	Zutaten Aufwand:	2 Eier, 125ml Speiseöl, 75ml Wasser
Inhalt und Verpackung:	Inhalt	Förmchen mit Farbe, Backmischung, Schokostückchen
	Entspricht das Aussehen den Muffins?	Schokostückchen: sehen wie auf Verpackung aus Muffins sehen wie auf der Verpackung aus
	Passt die Zeit?	Umrührzeit: passt Backzeit: 15-20min. passen
	Alles enthalten?	Ja
	Passt die angegebene Haltbarkeit?	Ja
	Stehen vorne auf der Verpackung Angaben zu...?	Grammzahl?: Nein, auf der Rückseite, Zusatz Zutaten?: Nein, steht auf der Rückseite, Förmchen?: Ja, 12 Stück, kcal?: Nein, steht auf der Rückseite, Schokoladenstückchen?: Ja
	Sind die Anleitungen verständlich?	Ja
	Sieht man alles, was man zusätzlich braucht?	Ja, steht aber nur auf der Rückseite (Bilder bei Anleitung)
	Auszeichnungen / Qualifizierungen	/
Haltbarkeit:	Wie nach 1. Woche stehen lassen bei Raumtemperatur?	trocken, essbar
	Was steht auf Verpackung?	02.2023 (ca. 1 Jahr und 1 Monat bei ungeöffnetem Zustand)
Verarbeitung:		Gut, alles stabil
Volumen:	Für wie viele Personen?	12 Muffins (=12 Personen)
	Wie viel Gramm?	310g
	Volumen Schokostückchen:	60g Schokostückchen / 250g Backmischung (24 %) Gewicht/Größe: 1,46g / 10 Stück (0,146g/Stück)

Kriterium:		Name: REWE Duo Muffins Backmischung
Mundgefühl:	Konsistenz:	15x fluffig und weich, 3x etwas zäh und trocken
	Geschmack (saftig):	13x saftig, 7x eher trocken Insgesamt waren die Muffins lecker, aber es gab noch welche, die fluffiger waren.
	Verträglichkeit:	Gut
	Gesund? (Zucker und kcal)	391kcal / 100g 42,1g Zucker pro 100g
Zeit:	Zeit zur Zubereitung	14 Minuten
	Materieller Aufwand:	Rührschüssel, elektrisches Handrührgerät (Rührbesen), Löffel, Backblech, Ofen, Kuchengitter
	Zutaten Aufwand:	2 Eier, 100ml Speiseöl, 100ml Wasser, 1EL Wasser für Kakaomischung
Inhalt und Verpackung:	Inhalt	Förmchen kleiner, aber 3 verschiedene Farben, Backmischung, Schokostückchen, Kakao - Mischung
	Entspricht das Aussehen den Muffins?	Schokostückchen: sehen aus, wie auf Verpackung Muffins sind etwas dunkler, als auf der Verpackung
	Passt die Zeit?	Umrührzeit: passt Backzeit: 20min. reichen auf Verpackung 25min.
	Alles enthalten?	Ja
	Passt die angegebene Haltbarkeit?	Ja
	Stehen vorne auf der Verpackung Angaben zu...?	Grammzahl?: Ja, 380g, Zusatz Zutaten?: Nein, steht auf der Rückseite, Förmchen?: Ja, 12 Stück, kcal?: Nein, steht auf der Rückseite / Seite, Schokoladenstückchen?: Ja
	Sind die Anleitungen verständlich?	Ja
	Sieht man alles, was man zusätzlich braucht?	Ja, steht aber nur auf der Rückseite. (Bilder)
	Auszeichnungen / Qualifizierungen	People & Nature Rainforest Alliance Siegel
Haltbarkeit:	Wie nach 1. Woche stehen lassen bei Raumtemperatur?	trocken, nicht mehr essbar
	Was steht auf Verpackung?	05.23 (ca. 1 Jahr und 4 Monate bei ungeöffnetem Zustand)
Verarbeitung:		Gut, alles stabil
Volumen:	Für wie viele Personen?	12 Muffins (= 12 Personen)
	Wie viel Gramm?	380g
	Volumen Schokostückchen:	80g Schokostückchen / 275g Backmischung (ca. 29,09% meiste) Gewicht/Größe: 5,20g/10Stück (0,520g/Stück)

Kriterium:		Name: Belbake Muffins Classic aus Liebe zum Backen
Mundgefühl:	Konsistenz:	19x fluffig
	Geschmack (saftig):	17x saftig Insgesamt haben die Muffins den Testern gut geschmeckt, nur das Öl war sehr dominant beim Geschmack.
	Verträglichkeit:	Gut
	Gesund? (Zucker und kcal)	422kcal / pro 100g 24,3g Zucker pro 100g
Zeit:	Zeit zur Zubereitung	10 Minuten
	Materieller Aufwand:	Rührschüssel, elektrisches Handrührgerät (Rührbesen), Löffel, Backblech, Ofen, Kuchengitter
	Zutaten Aufwand:	2 Eier, 100ml Speiseöl, 75ml Wasser
Inhalt und Verpackung:	Inhalt	Backförmchen (dünner), Backmischung, Schokostückchen
	Entspricht das Aussehen den Muffins?	Schokostückchen: sehen aus, wie auf der Verpackung Muffins sehen aus, wie auf der Verpackung
	Passt die Zeit?	Umrührzeit: sogar nur 1min. (auf Verpackung ca. 3min.) Backzeit: 25min. passen
	Alles enthalten?	Ja
	Passt die angegebene Haltbarkeit?	ja
	Stehen vorne auf der Verpackung Angaben zu...?	Grammzahl?: Ja, 310g, Zusatz Zutaten?: Ja, Wasser, Eier, Öl, Förmchen?: Ja, 12 Stück, kcal?: Nein, steht auf der Rückseite, Schokoladenstückchen?: Nein
	Sind die Anleitungen verständlich?	Ja
	Sieht man alles, was man zusätzlich braucht?	Ja Zusätzliche Zutaten: Steht vorne und hinten auf Verpackung Zusätzliche Materialien: Sieht man auf den Bildern neben der Anleitung
	Auszeichnungen / Qualifizierungen	People & Nature Rainforest Alliance Siegel
Haltbarkeit:	Wie nach 1. Woche stehen lassen bei Raumtemperatur?	trocken, bröselig
	Was steht auf Verpackung?	02.2023 (ca. 1 Jahr und 1 Monat bei ungeöffnetem Zustand)
Verarbeitung:		Gut, nur die Backförmchen sind dünner
Volumen:	Für wie viele Personen?	12 Muffins (=12 Personen)
	Wie viel Gramm?	310g
	Volumen Schokostückchen:	60g Schokostückchen / 250g Backmischung (24%) Gewicht/Größe: 1,96g/10 Stück (0,196g/Stück)

Kriterium:		Name: Back Family Muffins mit Zartbitter-Chunks
Mundgefühl:	Konsistenz:	14x fluffig, 5x eher trocken und zäh

	Geschmack (saftig):	14x saftig, 5x trocken – zäh Insgesamt waren die Muffins lecker, nur auch hier war der Öl Geschmack sehr dominant.
	Verträglichkeit:	Gut
	Gesund? (Zucker und kcal)	422kcal / 100g 24g Zucker pro 100g
Zeit:	Zeit zur Zubereitung	10 Minuten
	Materieller Aufwand:	Rührschüssel, elektrisches Handrührgerät (Rührbesen), Backblech, Löffel, Ofen, Kuchengitter
	Zutaten Aufwand:	2 Eier, 100ml Speiseöl, 75ml Wasser
Inhalt und Verpackung:	Inhalt	Backförmchen (dünner), Backmischung, Schokostückchen
	Entspricht das Aussehen den Muffins?	Schokostückchen: sehen aus, wie auf Verpackung Muffins sehen aus, wie auf der Verpackung
	Passt die Zeit?	Umrührzeit: sogar nur 1min. (auf Verpackung ca. 3min.) Backzeit: 25min. passen
	Alles enthalten?	Ja
	Passt die angegebene Haltbarkeit?	Nein
	Stehen vorne auf der Verpackung Angaben zu...?	Grammzahl?: Ja, 310g, Zusatz Zutaten?: Ja, Wasser, Eier, Öl, Förmchen?: Ja, 12 Stück, kcal?: Ja, 190kcal pro Portion, Schokoladenstückchen?: Ja
	Sind die Anleitungen verständlich?	Ja
	Sieht man alles, was man zusätzlich braucht?	Ja Zusätzliche Zutaten: Steht vorne und hinten auf Verpackung Zusätzliche Materialien: Sieht man auf den Bildern neben der Anleitung
	Auszeichnungen / Qualifizierungen	People & Nature Rainforest Alliance Siegel
Haltbarkeit:	Wie nach 1. Woche stehen lassen bei Raumtemperatur?	trocken, nicht mehr besonders saftig, nicht essbar
	Was steht auf Verpackung?	02.23 (ca. 1 Jahr und 1 Monat bei ungeöffnetem Zustand)
Verarbeitung:		Gut, nur die Backförmchen sind dünner
Volumen:	Für wie viele Personen?	12 Muffins (=12 Personen)
	Wie viel Gramm?	310g
	Volumen Schokostückchen:	60g Schokostückchen / 250g Backmischung (24%) Gewicht/Größe: 1,43g / 10 Stück (0,143g/Stück)

Gewicht / Größe der Schokostückchen wiegen

Den fertigen Muffin wiegen

Haltbarkeit untersuchen

Bei Zubereitung Bilder/Videos machen und Zeit messen

Belbake:

Umrührzeit messen 1min.

Backzeit messen 25min.

Zubereitungszeit messen 10min.

Ein Schokostückchen aufheben und messen

Einen fertigen Muffin wiegen 45g kurz nach dem rausholen

Back Family:

Umrührzeit messen 1min.

Backzeit messen 25min.

Zubereitungszeit messen 10min.

Ein Schokostückchen aufheben und messen

Einen fertigen Muffin wiegen 42g kurz nach dem rausholen

Unser Fragebogen zu dem Geschmackstest

Name Muffins: ...

Bitte beschreiben warum ...

Frage:	Name:	Sehr ...	Weniger...
Saftig			
Konsistenz (Fluffig)			

Süße (Nicht zu süß)			

Geschmack generell: