

## **Vorwort**

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Prüfplan dieses Praxistests interessieren. Dieses Dokument gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die Methoden und Verfahren, mit denen wir den praktischen Teil des Tests ausgewertet haben. Unser Ziel ist es, Ihnen eine transparente und nachvollziehbare Grundlage zur Verfügung zu stellen, die es Ihnen ermöglicht, die Qualität und Eignung der getesteten Produkte eigenständig zu beurteilen.

In diesem Dokument wird detailliert erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung zustande kam. Ein besonderes Merkmal unserer Tests ist, dass die Produkte von Verbrauchern in realen Anwendungssituationen geprüft werden, anstatt in einem Laborumfeld. Dies stellt sicher, dass die Ergebnisse die tatsächliche Nutzererfahrung widerspiegeln und für Sie als Verbraucher besonders relevant sind, aber dadurch auch subjektive Eindrücke wiedergeben können. Unsere Praxistests sind auf eine Dauer von zwei bis drei Wochen ausgelegt, um eine realistische und praxisnahe Bewertung zu gewährleisten.

Wenn Sie sich auch für die Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessieren, können Sie dies in unserem allgemeingültigen Dokument zum Evaluierungsprozess nachlesen. Wir testen die Kriterien nach einem standardisierten Verfahren. In diesem Dokument, dem Prüfplan, liegt der Fokus ausschließlich darauf, wie der Praxistest durchgeführt wurde. Dieser Teil variiert von Produkt zu Produkt und ist daher nicht standardisierbar. Aus diesem Grund erstellen wir für jedes Produkt einen individuellen Prüfplan, der transparent zugänglich ist.

### **Inhalt und Aufbau des Dokuments:**

#### **1. Testdurchführung**

In diesem Abschnitt wird detailliert beschrieben, wie die Tests durchgeführt wurden. Jeder Testschritt wird präzise erläutert, um die Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse sicherzustellen. Die Testdurchführung ist in mehrere Schritte unterteilt, die für jedes Kriterium spezifisch beschrieben werden.

#### **2. Punkteverteilung**

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die Bewertungsskala, nach der die Punkte vergeben wurden. Die Punkteverteilung wird für jedes Kriterium separat dargestellt, sodass die Leistung der Produkte in den verschiedenen Bereichen nachvollzogen werden kann.

Unser Prüfplan zielt darauf ab, eine umfassende und transparente Bewertung der Produkte zu gewährleisten. Durch die detaillierte Beschreibung der Testmethoden und die klare Punkteverteilung möchten wir Ihnen ein zuverlässiges Werkzeug an die Hand geben, um fundierte Entscheidungen treffen zu können.

Auf den nächsten Seiten werden die einzelnen Prüfkriterien, die detaillierte Testdurchführung sowie die Punkteverteilung genauer erläutert.

Ihr Prüfengel Institut

## 1. Materialqualität und Dicke der Form

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Sichtprüfung und Messung

Die Backform wurde zunächst einer gründlichen Sichtprüfung unterzogen. Dabei wurde die gesamte Oberfläche sorgfältig inspiziert, um etwaige Unebenheiten, Risse oder offensichtliche Materialfehler zu identifizieren. Besonderes Augenmerk wurde auf mögliche Produktionsfehler wie Blasen oder Einschüsse im Material gelegt. Anschließend wurde die Dicke der Backform an unterschiedlichen Stellen mit einer Schieblehre präzise gemessen. Dabei wurden mindestens fünf verschiedene Punkte ausgewählt, um eine gleichmäßige Verteilung der Materialstärke zu gewährleisten und bei jedem Punkt Dreifachmessungen für eine erhöhte Messgenauigkeit durchzuführen.

#### Schritt 2: Biegetest

Die Backform wurde vorsichtig an mehreren kritischen Stellen manuell gebogen, darunter die Ränder und der Boden der Form. Das Ziel war es, die Flexibilität und Robustheit des Materials zu testen. Dabei wurde genau beobachtet, ob das Material Verformungen aufwies oder Risse entstanden. Besondere Aufmerksamkeit wurde auf die Rückpralleigenschaften des Materials gelegt, um zu beurteilen, ob es nach der Biegung in seine ursprüngliche Form zurückkehrt.

#### Schritt 3: Gewichtsmessung

Die Backform wurde auf einer präzisen Küchenwaage gewogen. Das ermittelte Gewicht wurde notiert und anschließend mit den in den Herstellerangaben angegebenen Spezifikationen verglichen. Dieser Schritt sollte sicherstellen, dass das Material der Form den normalen Anforderungen an das Produkt entspricht und mögliche Abweichungen dokumentieren.

#### Schritt 4: Oberflächenprüfung

Die gesamte Oberfläche der Backform wurde systematisch auf Kratzer und Beschädigungen, die durch normalen Gebrauch entstehen könnten, untersucht. Dazu wurde eine spezielle Lupe verwendet, um auch kleinste Beschädigungen sichtbar zu machen. Insbesondere Bereiche, die typischerweise einer hohen Beanspruchung ausgesetzt sind, wie zum Beispiel die Innenflächen, wurden gründlich inspiziert.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Material und Dicke entsprechen vollständig den Herstellerangaben, keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen. Die Oberfläche ist glatt und frei von jeglichen Produktionsfehlern, und die Form zeigt sich robust und elastisch ohne bleibende Verformungen.

90 Punkte: Material und Dicke entsprechen weitgehend den Herstellerangaben, minimale und unbedeutende Mängel. Die Oberfläche könnte leichte, kaum sichtbare Unregelmäßigkeiten aufweisen, die die Funktionalität jedoch nicht beeinträchtigen.

80 Punkte: Material und Dicke sind akzeptabel, geringe Abweichungen zu den Herstellerangaben, kleine Mängel. Diese könnten zum Beispiel leichte Kratzer oder minimale Abweichungen in der Dicke sein, die die Nutzung kaum beeinflussen.

70 Punkte: Material und Dicke zeigen merkliche Abweichungen, die jedoch die Funktionalität nicht beeinträchtigen. Es könnten sichtbare Kratzer oder Unebenheiten vorhanden sein, die die ästhetische Qualität, nicht aber die Gebrauchstauglichkeit beeinträchtigen.

60 Punkte: Mehrere kleine Mängel, die die Nutzung einschränken könnten. Diese Mängel könnten kleine Risse oder erhebliche Kratzer sein, die jedoch die Hauptfunktionalität der Backform noch nicht vollständig beeinträchtigen.

50 Punkte: Deutliche Abweichungen in Materialqualität und Dicke, aber noch nutzbar. Hier könnten größere Unebenheiten, Materialfehler oder Abweichungen in der Dicke festgestellt werden, die jedoch die Grundfunktionalität noch ermöglichen.

40 Punkte: Mehrere deutliche Mängel, die die Nutzung stark beeinträchtigen. Hierzu zählen bedeutende Risse, erhebliche Abweichungen in der Dicke oder große Materialfehler, die die Nutzung der Backform problematisch machen.

30 Punkte: Material und Dicke sind unzureichend, viele Mängel. Die Backform könnte sehr ungleichmäßig dick sein, mehrere undichte Stellen haben oder bei Belastung brechen.

20 Punkte: Schwere Mängel, kaum nutzbar. Die Form zeigt schwere Risse oder Brüche, das Material ist spröde oder stark verformt, und die Form könnte bei normalem Gebrauch versagen.

10 Punkte: Unbrauchbar aufgrund von Materialfehlern und ungenügender Dicke. Die Backform ist nicht verwendbar, da sie wesentliche Funktionen nicht mehr erfüllt und erhebliche Defekte aufweist.

## 2. Hitzebeständigkeit im Backofen

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Vorbereitung

Im ersten Schritt wurde die Backform im kalten Zustand in den Backofen gestellt. Ziel dieses Schritts war es, die Temperaturbeständigkeit der Form von Raumtemperatur bis zur maximal empfohlenen Backtemperatur zu prüfen. Hierbei wurde sorgfältig darauf geachtet, die Form nicht vorher zu erhitzen, um eine realistische Testbedingung zu gewährleisten.

#### Schritt 2: Aufheizen

Im zweiten Schritt wurde der Backofen auf eine Temperatur von 220°C vorgeheizt, was als maximale empfohlene Temperatur für die Verwendung der Backform angegeben ist. Die Form wurde dem Erhitzen ausgesetzt und für die Dauer von 1 Stunde im Ofen belassen. Während dieses Zeitraums wurde regelmäßig überprüft, ob die Temperatur konstant gehalten wird, um sicherzustellen, dass die Backform den Bedingungen der maximalen Hitzebeständigkeit ausgesetzt ist.

#### Schritt 3: Abkühlen

Nach dem Ende des Backvorgangs wurde im dritten Schritt die Form aus dem Ofen genommen und auf Raumtemperatur abgekühlt. Besondere Aufmerksamkeit galt dabei der Beobachtung auf mögliche Verformungen oder Risse, die durch die Hitzebelastung entstanden sein könnten. Es wurde darauf geachtet, die Form auf einer hitzebeständigen Unterlage abkühlen zu lassen, um sicherzustellen, dass die äußeren Einflüsse das Ergebnis nicht verfälschen.

#### Schritt 4: Sichtprüfung

Im vierten Schritt wurde die abgekühlte Form erneut einer gründlichen Sichtprüfung unterzogen. Hierbei wurden die Form hinsichtlich Rissen, Verformungen oder anderen sichtbaren Schäden untersucht. Diese Prüfung wurde sowohl visuell als auch durch leichtes Abtasten durchgeführt, um sicherzustellen, dass keine Beschädigungen übersehen werden.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Zustand der Backform zeigt keinerlei Verformungen, Risse oder andere Schäden nach dem Test. Die Form sieht aus wie vor dem Test und weist keine ästhetischen oder funktionalen Beeinträchtigungen auf.

90 Punkte: Es sind minimale Verformungen festzustellen, die jedoch die Funktionalität der Backform in keiner Weise beeinträchtigen. Diese leichten Verformungen sind nur bei genauerem Hinsehen erkennbar.

80 Punkte: Die Backform zeigt geringfügige Verformungen oder Farbveränderungen, bleibt jedoch weiterhin voll funktional. Diese Mängel beeinträchtigen die Nutzung der Form nicht signifikant.

70 Punkte: Es sind deutliche Verformungen zu sehen, die die Optik der Form beeinträchtigen, sie jedoch weiterhin nutzbar halten. Solche Verformungen könnten die Handhabung etwas erschweren, aber die wesentliche Funktion bleibt erhalten.

60 Punkte: Die Form weist kleine Risse oder signifikante Verformungen auf, die die Nutzung einschränken. Diese Schäden könnten beispielsweise dazu führen, dass die Backform nicht mehr vollständig dicht ist.

50 Punkte: Mehrere deutliche Mängel, wie stärkere Verformungen oder kleinere Risse, erschweren die Nutzung der Form. Damit verbunden könnten leichte Undichtigkeiten oder Schwierigkeiten bei der Reinigung nach dem Gebrauch sein.

40 Punkte: Schwere Verformungen und Risse führen dazu, dass die Backform kaum noch nutzbar ist. Die Form verliert ihre Stabilität und zeigt deutliche Anzeichen von Hitzeschäden.

30 Punkte: Die Form ist schwer beschädigt und nur noch bedingt nutzbar. Größere Risse und starke Verformungen machen die Form instabil und beeinträchtigen die Funktion erheblich.

20 Punkte: Die Form ist stark beschädigt und kaum noch zu verwenden. Diese schweren Beschädigungen lassen eine Nutzung der Form praktisch nicht mehr zu, da sie die Integrität und Funktion stark beeinträchtigen.

10 Punkte: Die Backform ist nach dem Test unbrauchbar. Sie zeigt große Risse, erhebliche Verformungen oder andere schwerwiegende Schäden, die eine weitere Nutzung unmöglich machen.

### 3. Antihaft-Eigenschaften

#### Testdurchführung:

##### Schritt 1: Vorbereitung

Die Backform wurde sorgfältig gereinigt und getrocknet, um sicherzustellen, dass keine Rückstände von vorherigen Backvorgängen die Ergebnisse verfälschen. Danach wurde die Form mit einem standardisierten Rührkuchenteig befüllt, der keinerlei zusätzliche Fettzugabe enthielt. Dieser Schritt ist entscheidend, um die Antihaft-Eigenschaften der Form unter realitätsnahen Bedingungen zu testen.

##### Schritt 2: Backen

Der Teig wurde gemäß den genauen Anweisungen im Rezept in einem vorgeheizten Ofen gebacken. Die backtechnischen Parameter (z. B. Temperatur, Backzeit und Ofentyp) wurden exakt eingehalten, um reproduzierbare und vergleichbare Ergebnisse zu gewährleisten. Der Backvorgang wurde überwacht, um sicherzustellen, dass der Kuchen gleichmäßig durchgebacken wird.

##### Schritt 3: Entnahme des Kuchens

Nach Abschluss des Backvorgangs wurde der Kuchen aus dem Ofen genommen und kurz abkühlen gelassen, bevor versucht wurde, ihn aus der Form zu lösen. Die Integrität des Kuchens beim Lösen aus der Form wurde genau beobachtet. Es wurde darauf geachtet, ob der Kuchen ohne Bruch und ohne an der Form zu haften, herausgenommen werden konnte.

##### Schritt 4: Sichtprüfung der Form

Nach der Entnahme des Kuchens wurde die Backform eingehend auf Rückstände und Anhaftungen untersucht. Dies beinhaltete die Begutachtung der gesamten Innenfläche der Form auf mögliche Teigreste oder festgebackene Stücke, welche auf eine Schwäche in den Antihaft-Eigenschaften hinweisen könnten.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Kuchen lässt sich mühelos und vollständig aus der Form lösen, ohne dass das geringste Bruchstück an der Form haften bleibt. Die Form bleibt nahezu sauber, ohne sichtbare Rückstände.

90 Punkte: Der Kuchen löst sich insgesamt sehr gut aus der Form. Es bleiben nur minimalste und fast unsichtbare Rückstände zurück, die kaum ins Gewicht fallen.

80 Punkte: Der Kuchen kann mit geringem Widerstand aus der Form genommen werden, jedoch sind einige kleine Rückstände in der Backform erkennbar. Der Kuchen bleibt weitgehend intakt.

70 Punkte: Der Kuchen erfordert ein wenig Aufwand beim Herauslösen, und es bleiben einige Rückstände in der Backform zurück. Der Kuchen bleibt jedoch größtenteils unbeschädigt.

60 Punkte: Der Kuchen löst sich nur teilweise aus der Form. Es sind merkbare Rückstände und möglicherweise kleinere Schäden am Kuchen sichtbar.

50 Punkte: Der Kuchen entfernt sich mit erheblicher Schwierigkeit aus der Backform. Viele Rückstände bleiben haften und der Kuchen zeigt deutliche Schäden.

40 Punkte: Der Großteil des Kuchens bleibt in der Backform haften, es bleiben erhebliche Rückstände zurück. Der Kuchen ist stark beschädigt und kaum noch in einem präsentablen Zustand.

30 Punkte: Der Kuchen lässt sich äußerst schwer aus der Form lösen und beinahe der gesamte Teig bleibt an der Form haften. Es bleiben sehr viele Rückstände zurück und der Kuchen ist weitgehend unbrauchbar.

20 Punkte: Der Kuchen bleibt größtenteils in der Form haften und zeigt kaum Lösungsbestrebungen. Die Form ist mit mehreren dicken Rückständen bedeckt, und der Kuchen ist nahezu vollständig zerstört.

10 Punkte: Der Kuchen lässt sich gar nicht aus der Form lösen. Die Antihaft-Wirkung ist praktisch nicht vorhanden, und die Form ist mit dem Teig stark verklebt. Der Kuchen ist unbrauchbar.



## 4. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Manuelle Reinigung

Nach dem Abschluss eines Backvorgangs wurde die Form manuell gereinigt. Dazu wurde die Form unter fließendem warmen Wasser abgespült und dabei mit einem handelsüblichen Spülmittel sowie einem weichen Schwamm gereinigt. Der Fokus lag dabei darauf, wie leicht sich angebackene Speisereste entfernen ließen. Des Weiteren wurde die benötigte Zeit für die vollständige Reinigung exakt gemessen und der Reinigungsaufwand schriftlich dokumentiert.

#### Schritt 2: Spülmaschinenreinigung

Die gleiche Form wurde im Anschluss in die Spülmaschine gegeben und ein Standardreinigungsprogramm durchlaufen. Dabei wurde besonders darauf geachtet, wie gut sich die Form maschinell reinigen lässt. Ebenfalls wurde geprüft, ob durch die Reinigung in der Spülmaschine Schäden wie Verfärbungen, Materialabtragungen oder Verformungen entstehen.

#### Schritt 3: Sichtprüfung nach Reinigung

Nach jeder durchgeführten Reinigungsmethode wurde die Form sorgfältig inspiziert. Dies beinhaltete eine gründliche Untersuchung auf sichtbare Rückstände, wie etwa angebackene Speisereste, sowie auf eventuelle Beschädigungen, die durch Reinigungsprozesse auftreten könnten. Besondere Beachtung fanden dabei die Ecken und Kanten der Form, da sich dort oft Rückstände ansammeln können.

#### Schritt 4: Pflegehinweise beachten

Im letzten Schritt wurden die Pflegehinweise des Herstellers eingehend überprüft. Es wurde darauf geachtet, wie gut diese Hinweise im Alltag umsetzbar sind und ob sie mit den durchgeführten Reinigungsprozessen übereinstimmen. Dabei wurde die Verständlichkeit und Praktikabilität der Pflegehinweise bewertet und notiert, ob besondere Pflegeprodukte empfohlen werden.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Form ließ sich sowohl manuell als auch maschinell sehr leicht reinigen. Es blieben keine Rückstände zurück und es traten keinerlei Schäden auf. Die Pflegehinweise des Herstellers waren leicht umsetzbar und führten zu einem optimalen Reinigungsergebnis.

90 Punkte: Die Form war sowohl bei manueller als auch bei maschineller Reinigung leicht zu säubern. Es blieben nur minimale Rückstände zurück oder es traten sehr geringe Schäden auf, wie etwa leichte Verfärbungen. Die Pflegehinweise waren größtenteils einfach zu befolgen.

80 Punkte: Die Reinigung der Form erforderte etwas mehr Aufwand, unabhängig davon, ob sie manuell oder maschinell gereinigt wurde. Es blieben nur wenige Rückstände zurück. Die Pflegehinweise des Herstellers waren größtenteils umsetzbar, aber es bedurfte etwas zusätzlicher Sorgfalt.

70 Punkte: Die Reinigung der Form war merklich anspruchsvoller und erforderte mehrere Versuche, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen. Es blieben einige Rückstände zurück. Die Pflegehinweise waren akzeptabel, boten jedoch keine vollständige Gewährleistung einer leichten Reinigung.

60 Punkte: Die Reinigung erforderte erheblichen Aufwand, besonders bei stark angebackenen Rückständen. Obwohl die Form grundsätzlich sauber wurde, blieben merkliche Rückstände oder kleine Schäden, wie etwa Kratzer, sichtbar. Die Pflegehinweise des Herstellers halfen nur begrenzt weiter.

50 Punkte: Die Reinigung der Form gestaltete sich als schwierig und zeitaufwändig. Viele Rückstände mussten entfernt werden und es entstanden leichte Schäden, die das Erscheinungsbild der Form beeinträchtigten. Die Pflegehinweise waren schwer in die Praxis umzusetzen.

40 Punkte: Die Form war sehr schwierig zu reinigen, sowohl manuell als auch in der Spülmaschine. Es blieben erhebliche Rückstände und deutliche Schäden, wie Verformungen oder starke Verfärbungen. Die Pflegehinweise konnten die Reinigung nicht wesentlich erleichtern.



30 Punkte: Die Form war fast unbrauchbar und äußerst schwer zu reinigen. Viele Rückstände konnten nicht entfernt werden und es traten viele Schäden auf. Die Pflegehinweise des Herstellers waren im Alltag kaum umsetzbar und boten keine wirkliche Hilfe.

20 Punkte: Die Form war kaum zu reinigen. Rückstände und große Schäden machten die Form nahezu unbrauchbar. Die Pflegehinweise des Herstellers trugen nicht zur Verbesserung bei und schienen in der Praxis schwer umsetzbar.

10 Punkte: Die Form war völlig unbrauchbar und die Reinigung war nahezu unmöglich. Es blieben starke Rückstände zurück und es traten große Schäden auf. Die Pflegehinweise des Herstellers waren ineffektiv und konnten die Reinigung nicht erleichtern.

## 5. Backergebnis (Oberfläche und Konsistenz)

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Vorbereitung

Ein Standard-Teig, exemplarisch ein Rührkuchenteig, wurde gemäß den Vorgaben des Rezepts vorbereitet. Danach wurde der Teig sorgfältig und gleichmäßig in die bereitgestellte Backform eingefüllt, um eine gleichmäßige Backbedingungen zu gewährleisten.

#### Schritt 2: Backen

Der gefüllte Teig wurde anschließend in den vorgeheizten Ofen geschoben. Das Backen erfolgte exakt nach den Anweisungen im Rezept, wobei die Temperatur und die Backzeit streng kontrolliert wurden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ein optimales Backergebnis sicherzustellen.

#### Schritt 3: Entnahme des Kuchens

Nach Abschluss der Backzeit wurde der Kuchen aus dem Ofen entnommen und vorsichtig aus der Form gelöst. Der gekochte Kuchen wurde sodann auf eine ebene Fläche gestellt, sodass er gleichmäßig abkühlen konnte. Dabei sollte sichergestellt werden, dass keine Beschädigungen des Kuchens durch die Entnahme verursacht wurden.

#### Schritt 4: Sicht- und Konsistenzprüfung

Nach dem Abkühlen des Kuchens wurde eine sorgfältige Sichtprüfung der Oberfläche durchgeführt. Dies umfasste die Überprüfung auf Gleichmäßigkeit der Bräunung, eventuelle Risse oder Anhaftungen an der Backform. Darauf folgend wurde der Kuchen mit einem scharfen Messer angeschnitten und eine Prüfung der inneren Konsistenz vorgenommen. Die Maßstäbe hierfür waren eine gleichmäßige Krume ohne Löcher sowie die gewünschte Feuchtigkeit und Festigkeit. Schließlich wurde eine Geschmacksprobe genommen, um die sensorischen Eigenschaften zu bewerten.

#### Schritt 5: Dokumentation

Alle Beobachtungen und Ergebnisse der Prüfungen wurden lückenlos dokumentiert. Der getestete Kuchen wurde dabei mit einem Referenzkuchen verglichen, welcher in einer herkömmlichen Backform unter ansonsten identischen Bedingungen gebacken wurde. Dieser Schritt diente dazu, objektiv festzustellen, wie gut der getestete Kuchen im Vergleich zur Referenz abschnitt.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Perfekte Oberfläche und Konsistenz, keine Anhaftungen. Dies bedeutet, dass der Kuchen eine gleichmäßige, goldbraune Färbung hat, keinerlei Risse oder Einbuchtungen aufweist und vollständig intakt aus der Form entnommen werden konnte. Die Krume und Feuchtigkeit sind genau wie gewünscht, und der Geschmack ist hervorragend.

90 Punkte: Sehr gute Oberfläche und Konsistenz, minimale Anhaftungen. Hierbei zeigt der Kuchen eine nahezu perfekte Bräunung und Struktur, jedoch können in seltenen Fällen geringe Anhaftungen an der Form beobachtet werden. Die inneren und geschmacklichen Kriterien werden fast vollständig erfüllt.

80 Punkte: Gute Oberfläche und Konsistenz, wenige Anhaftungen. Der Kuchen hat eine gute Bräunung mit gleichmäßiger Oberfläche, zeigt jedoch gelegentliche, aber unauffällige Anhaftungen. Innere Konsistenz und Geschmack sind gut, aber leichte Abweichungen vom Ideal sind spürbar.

70 Punkte: Akzeptable Oberfläche und Konsistenz, einige Anhaftungen. Die Oberfläche des Kuchens weist einige Unregelmäßigkeiten oder Verfärbungen auf, einige Risse oder Unebenheiten sind sichtbar. Es gibt einige Anhaftungen und die innere Konsistenz ist akzeptabel, jedoch nicht optimal.

60 Punkte: Oberfläche und Konsistenz zeigen merkliche Mängel, merkliche Anhaftungen. Der Kuchen zeigt deutliche Mängel in der optischen Präsentation, wie deutliche Unebenheiten oder falsche Bräunung. Es gibt spürbare Anhaftungen und die Konsistenz ist nicht gleichmäßig, was den Geschmack negativ beeinträchtigt.

50 Punkte: Deutliche Mängel in Oberfläche und Konsistenz, viele Anhaftungen. Die Oberfläche ist deutlich

ungleichmäßig und der Kuchen hat starke Anhaftungen. Die innere Konsistenz ist mangelhaft mit ungewollten Löcher oder trockenen Stellen, was auch den Geschmack erheblich beeinträchtigt.

40 Punkte: Oberfläche und Konsistenz sind unzureichend, erhebliche Anhaftungen. Die Oberfläche zeigt erhebliche strukturelle und farbliche Mängel. Der Kuchen haftet stark an der Form. Innen ist der Kuchen deutlich ungleichmäßig und weist deutliche Defizite in Geschmack und Textur auf.

30 Punkte: Oberfläche und Konsistenz sind schlecht, viele Anhaftungen. Die Bräunung und Struktur der Oberfläche sind gravierend mangelhaft, mit zahlreichen Rissen und anderen Fehlern. Extreme Anhaftungen sind vorhanden und die innere Konsistenz ist schlecht, der Geschmack lässt stark zu wünschen übrig.

20 Punkte: Schwere Mängel in Oberfläche und Konsistenz, sehr viele Anhaftungen. Oberflächenstruktur und Bräunung sind nahezu vollständig unakzeptabel. Anhaftungen verhindern ein ordentliches Entnehmen. Die innere Konsistenz ist stark beeinträchtigt, was den Kuchen fast ungenießbar macht.

10 Punkte: Unbrauchbar, Oberfläche und Konsistenz völlig ungenügend. Der Kuchen ist vollständig unbrauchbar aufgrund extremer Mängel in seiner äußeren und inneren Struktur. Er zeigt starke Anhaftungen und ist geschmacklich komplett unzureichend.