

Gut Brot will Weile haben

Brotbackautomaten

Einfacher und bequemer kommt frisches Brot nicht auf den Tisch. Gar nicht ideal: Das Severin-Gerät versagte nach kurzer Zeit, der Princess-Breadmaker wurde außen viel zu heiß.

Selber backen macht Spaß und man weiß, was in der Stulle steckt. Mit einem Brotbackautomaten kommt Brot stets frisch auf den Tisch, unabhängig von Ladenöffnungszeiten, vom Einheitsbrei großer Brotfabriken oder langen Wegen zum nächsten Bäckermeister. Der Automat knetet die Zutaten, lässt den Teig gehen und bäckt ihn aus. Jedes Gerät verarbeitet sowohl Backmischungen als auch einzelne Zutaten – für Misch- und Vollkornbrote, für Kuchen, für Pizza. Rezepte – mal mehr, mal weniger – stehen in jeder Anleitung. Die sollte man zuerst ausprobieren, um sich mit den Arbeitsschritten und Einstellungen des Automaten vertraut zu machen. Eigene Kreationen sind auch möglich. Beim Unold Backmeister und dem Princess Silver Breadmaker lassen sich dafür sogar individuelle Abläufe programmieren.

Gerade Menschen, die zöliakiekrank sind und deshalb auf Klebereiweiß (Gluten) aus Weizen, Hafer und Roggen verzichten müssen, profitieren von der heimischen Backstube. Ein Extraprogramm für glutenfreies Backen oder wenigstens detaillierte Angaben dazu finden sich bei etlichen Geräten. In diesen Modellen haben wir eine glutenfreie Backmischung ausprobiert und waren überrascht, wie lecker die Diätbrote wurden (*siehe Tabelle, S. 64 unter „Backen“*). Die besten glutenfreien Brote lieferten Clatronic BBA 2594 (baugleich mit Bomann CB 556 und Otto/Hanseatic) sowie der Unold Backmeister.

Drei bis fünf Stunden

Alle Automaten arbeiten nach dem gleichen Prinzip: Im Innern des Gehäuses sitzt eine beschichtete rechteckige Backform mit einem oder zwei Knethaken.

Dort hinein kommen die Zutaten – normalerweise zuerst die flüssigen, dann die festen. Der Hobbybäcker wählt nur noch das Programm und startet. Die nötige Hitze liefert ein Ringheizkörper im unteren Bereich des Backraums. Nach drei bis fünf Stunden ist das Brot fertig. Das ist nicht eben schnell, aber bequem und einfach.

Stulle mit Loch

Dafür muss man ein stets kastenförmiges Brot in Kauf nehmen – bedingt durch die Backform. Freigeschobene Varianten, wie sie der Bäcker bietet, gibt es hier nicht. Manche Schnitten haben zudem ein Loch vom Knethaken, der nach dem Backen herausgezogen werden muss. Weiteres Manko: Die typische Bräunung hat das Brot nur an den Seiten. An der Oberseite fehlt die Kruste, weil es keine Strahlungswärme von oben gibt wie im Backofen.



Kleine Backfee:
Auch Kinder sind vom Selber-Brot-Backen fasziniert.



So gehts: Erst die flüssigen ...



... dann die festen Zutaten einfüllen ...



... und das Programm starten.



Nach dem Kneten ruht der Teig.



FOTOS: NADA QUENZEL

Mischbrot besser als Vollkorn

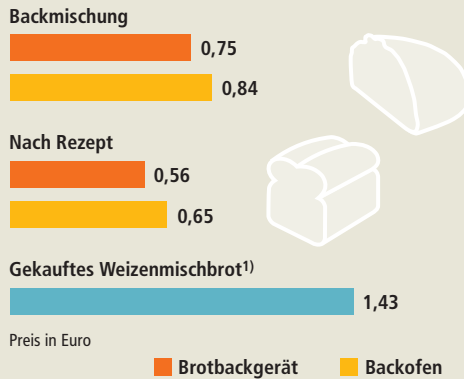
Geschmacklich hat das Automatenbrot schon eher überzeugt. Profiverkoster begutachteten es nach den gleichen Kriterien wie handelsübliche Brote. Weizenmischbrot aus der Backmischung kam bei ihnen am besten an. Sie stuften es meist als „gut“ ein. Rosinenbrot mit Mandeln und Vollkornbrot, beides nach eigenem Rezept, überzeugten sie seltener. Kein Brotbackautomat bäckt alle Sorten gleichermaßen gut, sondern hat Stärken und Schwächen (siehe Tabelle).

Schnell backen lohnt sich nicht

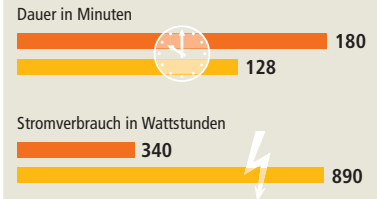
Wer es eilig hat, kann bei den meisten Modellen ein Schnellprogramm wählen, das in rund ein bis zwei Stunden abläuft. Die Ruhephasen für den Teig sind kürzer, was dem Brot allerdings nicht gut bekommt. Die Laibe werden meist schlechter ausge-

Mit Brotbackgerät am billigsten

Preise für ein 750-g-Brot aus dem Brotbackautomaten, dem Backofen und aus dem Laden. Die Zutaten für den selbst gemachten Teig kosten in unserem Beispiel 50 Cent, die Backmischung kostet 69 Cent. Für den Strom kalkulierten wir 17 Cent pro Kilowattstunde. Anschaffungskosten für die Geräte sind nicht berücksichtigt.



So viel Zeit und Strom wird benötigt



¹⁾ Quelle: ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft, Bonn.

test UNSER RAT

Gut und günstig backen **AFK BM-2N** und die Baugleichheit **Germatic BM-2**, für konkurrenzlose 37,50 Euro zu haben. Wer auf Gluten allergisch reagiert, ist mit dem **Unold Backmeister Onyx 8695** (85 Euro) „gut“ bedient. Der **Back-Profi 2011** (99 Euro) mit großer Backform bietet sich besonders für Familien an. Wer großen Spaß am Brotbacken hat oder es aus gesundheitlichen Gründen tun muss, hat auch auf Dauer Freude an einem Brotbackautomaten. Die stets gleiche Form und das Loch in der Schmitte muss man dafür hinnehmen.

backen als im Normalprogramm, sind teilweise klitschig, schmecken vielfach roh, wenig aromatisch und teigig. In der Basiseinstellung gelingt das Brot aus der gleichen Backmischung (rund 60 Prozent Weizen, 40 Prozent Roggen) stets besser.

Beim Severin BM 3985 und dem baugleichen Neckermann-Modell gehts lei-

der nur schnell und schlechter. In diesen einfachen Geräten mit nur drei Programmen und einer Bräunungsstufe bleibt Mischbrot blass mit dünner Kruste, die Krume (das Innere) ist fest und zäh. Kein Wunder, das Basisprogramm ist hier bereits nach 75 Minuten fertig und damit kürzer als die meisten Schnellprogramme der anderen Automaten. Weiß- und Körnerbrot sowie Vollkornvarianten dauern wesentlich länger, was zu immerhin mittelmäßigen Ergebnissen führt. Das Backen stuften wir deshalb insgesamt noch als „ausreichend“ ein. Weil dem Severin-Gerät jedoch im Dauertest die Puste ausging, kam es trotzdem am Ende nicht über ein „Mangelhaft“ hinaus.

Vorsicht, heiß!

Das gleiche Schicksal ereilte den Princess Silver Breadmaker. Seine Metallhaube wird so heiß, dass man sich böse verbrennen kann. Die Messfühler registrierten vorn am Gehäuse über 120 Grad Celsius. Das ist nicht Stand der Technik. Schließlich ▶

Lesen Sie weiter auf Seite 66



Wenns piept, folgen die Körner.



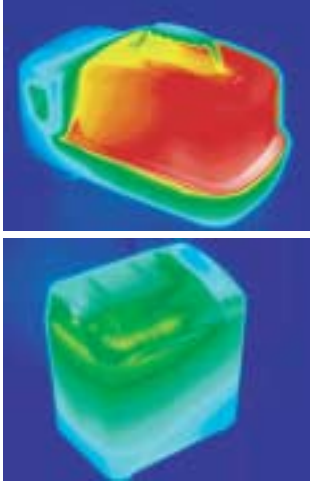
Am Ende heiße Form entnehmen ...



... abkühlen lassen, Brot stürzen ...



... und Knethaken entfernen.



HEISS UND KALT:
Beim Princess Silver Breadmaker (oben) wird die Deckelhaube zum Verbrennen heiß, im Thermobild rot. Dagegen bleibt das Gehäuse vom Panasonic SD 253 deutlich kühler (grüner Bereich).

Unold Backmeister Onyx 8695, 85 Euro



GUT (2,2)

Solide im Edelstahllook, auch für Gluten-Allergiker gut geeignet: Bäckt glutenfreies Brot mit am besten; viele Infos dazu in der Anleitung. Handlich und leicht, viele Programme, beste Gebrauchsanleitung.



test Brotbackautomaten

	Gewichtung	Unold Backmeister Onyx 8695	Panasonic SD 253	AFK BM-2N	Back-Profi 2011	Bomann CB 584	Clatronic BBA 2594	Kenwood BM 300
Preisspanne in Euro ca.		80 bis 90	159 bis 199	35 bis 40	85 bis 120	50 bis 60		
Mittlerer Preis in Euro ca.		85,00	179,00	37,50	99,00	55,00	55,00	130,00
Preis für Ersatzbackform / Knehtaken in Euro ca.		23,70 / 3,25 ³⁾	47 / 10,20 ⁴⁾	11,60 / 5,80 ⁴⁾	20 / 10 ⁴⁾	20 / 4,50 ³⁾	23 / 9 ³⁾	35 / 15,80 ³⁾
Baugleichheiten		AFK BM-2N ist baugleich mit Germatic BM-2 (ca. 37,50 Euro) ; Bomann CB 584 ist baugleich mit Clatronic BBA 2785 Bomann CB 556 (ca. 50 Euro) und Otto/Hanseatic, Best.-Nr. 782706 (ca. 70 Euro) ; Severin BM 3985 ist baugleich mit						
test-QUALITÄTSURTEIL	100%	GUT (2,2)	GUT (2,3)	GUT (2,4)	GUT (2,4)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,6)
BACKEN	45%	gut (2,4)	gut (2,4)	gut (2,4)	gut (2,4)	befriedig. (2,9)	befriedig. (2,9)	befriedig. (2,9)
Backmischung Normalprogramm		+	+	+	+	+	+	+
Backmischung Schnellprogramm		⊖	Nicht vorhanden	○	○	⊖	○	—
Backmischung glutenfrei		+	+	Nicht vorhanden	+	Nicht vorhanden	+	+
Rosinen-Mandel-Brot		○	+	+	+	+	○	○
Vollkornbrot (gesäuert)		○	○	+	○	⊖	⊖	○
Dauer		○	⊖	○	○	⊖	⊖	○
HANDHABUNG	30%	gut (2,0)	gut (2,1)	befriedig. (2,6)	gut (2,1)	gut (2,4)	gut (2,4)	gut (2,4)
Gebrauchsanleitung		++	+	○	+	+	+	+
Einstellen und Bedienen		+	+	+	+	+	+	+
Brot und Knehtaken entnehmen		+	+	+	+	+	○	○
Reinigen		○	○	○	○	○	○	○
HALTBARKEIT	10%	gut (2,0)	gut (2,2)	gut (2,4)	gut (2,5)	gut (2,3)	gut (2,3)	gut (2,5)
Dauerprüfung Kneten		+	+	+	+	+	+	+
Beschichtungen		++	++	+	+	++	+	○
Verarbeitung		○	+	○	○	○	○	○
STROMVERBRAUCH	10%	gut (1,9)	gut (2,4)	befriedig. (2,6)	befriedig. (2,8)	gut (1,7)	gut (2,5)	gut (1,9)
SICHERHEIT	5%	gut (2,2)	gut (1,9)	gut (1,8)	gut (2,1)	ausreich. (3,7)	gut (2,5)	gut (2,1)
Elektrische Sicherheit		+	+	+	+	+	+	+
Berührbare heiße Flächen		+	+	+	+	⊖ ^{*)}	○	+
AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE								
Platzbedarf (Höhe / Breite / Tiefe) in cm		30 / 36 / 29	37 / 34 / 26	32 / 29 / 41	30 / 27 / 40	29 / 30 / 33	29 / 44 / 28	32 / 40 / 26
Leistungsaufnahme in Watt / Gewicht in kg ca.		600 / 5,1	550 / 7,4	600 / 6,5	600 / 6,5	450 / 4,9	800 / 6,9	550 / 5,7
Netzschalter / Zeitvorwahl		■/■	□/■	□/■	□/■	■/■	■/■	■/■
Anzahl Programme / Brotgrößen / Brotrezepte		13 / 2 / 67	8 / 3 / 50	12 / 2 / 19	12 / 2 / 30	12 / 3 / 8	10 / 2 / 67	12 / 2 / 23
Dauer Programm Normal (Backmischung) in Std. : Min. ⁵⁾		3:00	4:00	3:00	3:00	3:25	3:30	3:20 ⁶⁾
Dauer Programm Vollkorn in Std. : Min. ⁵⁾		3:40	5:00	3:40	3:40	3:48	3:40	4:20
Maximale Backkapazität Brotgewicht / Mehlmenge in g ca.		1000 / 670	900 / 600	900 / 600	1250 / 830	900 / 600	1300 / 870	1000 / 670
Zubereiten von Teig / Marmelade		■/■	■/□	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
Besonderheiten		Individuelles Programm, Knehtakenentferner, Telefon-Hotline.	Automatische Zutatenzugabe, kein Sichtfenster, Displayanzeige Englisch.	Knehtakenentferner, bei Stromausfall keine Speicherung des laufenden Programms.	Knehtakenentferner.	Griffmulde statt Deckelgriff.	2 Knehtaken, Knehtakenentferner, bei Stromausfall keine Speicherung des laufenden Programms.	Teiggehphase und Backzeit individuell verlängerbar; kurze Speicherzeit bei Stromausfall.

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:

++ = Sehr gut (0,5–1,5). + = Gut (1,6–2,5). ○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5). — = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.

***) Führt zur Abwertung** (siehe „Ausgewählt ...“ auf Seite 66). ■ = Ja. □ = Nein.

1) U. a. erhältlich bei Metro, Real, Extra, Kaufhof. 2) Internetangebot.

3) Zzgl. Versand. 4) Inkl. Versand.

Panasonic SD 253, 179 Euro

GUT (2,3)

Für Geduldige: Bäckt langsam, dafür meistens gut. Teuer, komfortabel (Programm für glutenfreies Backen), gut verarbeitet. Im Deckel Fach für automatische Zugabe von Nüssen u.ä. Gerät sehr hoch, kein Netzschalter.



AFK BM-2N
37,50 Euro

GUT (2,4)

Preistipp: Brote werden meist gut, Vollkorn sogar am besten von allen. Ähnelt sehr dem teuren Back-Profi, aber die Anleitung ist schlechter und sagt nichts zu glutenfreiem Backen. Kein Netzschalter, kurzes Kabel.



Back-Profi 2011
99 Euro

GUT (2,4)

Nicht ganz billiges Allroundtalent: Bäckt meist gut (auch glutenfreies Brot) und ist familientauglich dank großer Backform. Bequem zu bedienen durch schräge Blende vorn am Gehäuse. Kein Netzschalter.



Bomann CB 584
55 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Nichts für Vollkornfans: Bäckt Weizenbrote anständig, hat aber Probleme mit grobem Mehl. Wackeliger Deckel ohne Griff, beim Öffnen wirds heiß in der Griffmulde. Ansonsten solide, leicht und kompakt.

Alaska BM 2000 ¹⁾	SHG BB 475	Princess Silver Bread-maker 1935 ²⁾	Severin BM 3985
40,50 bis 50	40 bis 55		
45,50	50,00	130,00	45,00
Nicht im Angebot	16,50 / 4,95 ³⁾	27,40 / 4,30 ³⁾	15,40 / 5,50 ⁴⁾
(ca. 60 Euro); Clatronic BBA 2594 ist baugleich mit Neckermann /Lloyds, Best.Nr. 0473/459 (ca. 40 Euro).			
BEFRIEDIGEND (2,8)	BEFRIEDIGEND (2,9)	MANGELHAFT (4,9)	MANGELHAFT (5,0)
befriedig. (3,2)	befriedig. (3,3)	befriedig. (3,0)	ausreich. (3,6)
○	○	+	— ^{*)}
⊖	○	○	Nicht vorhand.
Nicht vorhand.	Nicht vorhand.	Nicht vorhand.	Nicht vorhand.
○	○	○	○
○	⊖	⊖	○
⊖	⊖	⊖	+
befriedig. (2,7)	befriedig. (2,6)	befriedig. (2,6)	gut (2,4)
+	+	+	+
○	+	+	+
○	○	○	+
○	○	○	○
gut (2,4)	gut (2,3)	gut (2,3)	mangelhaft (5,0) ^{*)}
+	+	+	— ^{*)}
+	+	++	+
⊖	○	○	⊖
gut (2,2)	gut (2,2)	befriedig. (2,8)	sehr gut (1,2)
gut (2,0)	befriedig. (2,8)	mangelh. (4,9) ^{*)}	befriedig. (2,7)
+	+	+	+
+	○	— ^{*)}	○
29 / 27 / 41	29 / 41 / 24	28 / 42 / 22	29 / 25 / 32
850 / 5,7	610 / 6,4	630 / 5,1	680 / 4,1
■/■	■/■	□/■	■/□
10 / 3 / 4	10 / 3 / 8	10 / 2 / 15	3 / 1 / 8
3:18	3:13	3:45	1:15
3:45	3:43	3:45 ⁷⁾	2:40
1250 / 830	1250 / 830	1000 / 670	750 / 500
■/■	■/■	■/■	□/□
2 Knethaken.	2 Knethaken, Backform ohne Henkel.	Individuelles Programm, 2 Knethaken, abnehmbare Abdeckhaube, kein Vollkornprogramm.	Nur eine Bräunungsstufe.

5) Für 500 g Mehl, Bräunung dunkel. 6) Programm Weißbrot. 7) Programm Normal. Anbieter siehe Seite 100.



Clatronic BBA 2594
55 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Wichtig für Allergiker: Bäckt glutenfreies Brot mit am besten. Vollkorn überzeugt weniger. Große Backform, aber Minigriffe daran etwas unhandlich. Vergisst bei Stromausfall das laufende Programm.



Kenwood BM 300
130 Euro

BEFRIEDIGEND (2,6)

Groß, teuer. Brot wird ordentlich, nur nicht im Schnellprogramm. Programm für glutenfreies Backen. Englische Bedienblende muss mit deutschsprachiger Folie überklebt werden. Display gut zu erkennen.



Alaska BM 2000
45,50 Euro

BEFRIEDIGEND (2,8)

Bäckt alle Brotsorten nur mittelmäßig. Kann längs oder quer gestellt werden, Bedienfeld an der Schmalseite. Deckel mit zwei Griffen, löst sich leicht aus dem Scharnier. Familientauglich. Keine Ersatzteile.



SHG BB 475
50 Euro

BEFRIEDIGEND (2,9)

Längsformat: Familientauglich, große Backform mit zwei Knethaken. Das Brot kann nicht wirklich überzeugen, besonders Vollkorn nicht. Backform ohne Griff. Beschriftung gut zu lesen, aber Folie wenig haltbar.



Princess Silver Bread-maker 1935, 130 Euro

MANGELHAFT (4,9)

Sieht aus wie ein Brotkasten mit abnehmbarer Metallhaube. Wird beim Backen viel zu heiß – Verbrennungsgefahr! Bäckt im Basisprogramm gut, sonst nicht. Beschriftung nur Englisch. Kurzes Kabel, kein Netzschalter.



Severin BM 3985
45 Euro

MANGELHAFT (5,0)

Klein, mager ausgestattet und teilweise unsauber verarbeitet (Deckelscharnier sehr locker). Im Dauereinsatz schnell überfordert. Weizenmischbrot schlecht ausgebacken – die Schnelligkeit der Programme rächt sich.

schaffen es alle anderen Automaten, an der Außenfront unter 70 Grad zu bleiben. Heißer wirds manchmal nur am Deckel, an den Sichtfenstern und Lüftungsschlitzen. Topflappen nicht vergessen!

Keine Stromfresser

Die Automaten im Test kosten rund 40 bis 180 Euro. Im Vergleich zur Backröhre verbrauchen sie deutlich weniger Strom (siehe Grafik, S. 63), etwa ein Fünftel bis die Hälfte, je nach Modell und Programm. Die Stullen kosten so ein paar Cent weniger. Billiger als die vom Bäcker sind sie allemal – von teuren Zutaten aus dem Ökoladen abgesehen. Doch bis sich der Kauf bezahlt macht, heißt es: Viele Brote backen. ■

» INTERNET-LINKS



Tipps und Rezepte finden Sie auch im Internet. Über 500 000 Einträge spuckt

die Suchmaschine Google beim Stichwort „Brotbackautomat“ aus. Zum Stöbern hier eine kleine Auswahl:

- » www.brotmuseum-uhl.de
- » www.butterbrot.de
- » www.selber-backen.de
- » www.naturkost.de/rezepte/leser_brot_back.htm
- » www.petras-brotkasten.de
- » www.glutenfrei-backen.de



MARMELADE KOCHEN

Leckere Früchte

Die meisten Backgeräte können auch den süßen Aufstrich zum Brot liefern. Ob Erdbeeren, Kirschen oder Aprikosen: Früchte und Gelierzucker in die Form geben, Marmeladenprogramm starten, nach 60 bis 80 Minuten die fertige Konfitüre heiß in Gläser abfüllen.

Die ist etwas flüssiger, als wenn sie auf der Herdplatte kocht. Dafür sind die Früchte fester, reine Geschmackssache.

Fazit: Wenig Aufwand, weil man nicht rühren muss, problemlos und ideal für kleine Mengen.

FOTO: MAURITIUS / ROSENFELD

TIPPS

Hier ein paar Ratschläge, damit das Brotbackgerät nach der ersten Begeisterung nicht in der Ecke verstaubt.

■ **STANDORT** Gönnen Sie der heimischen Backstube ein festes Plätzchen, damit sie stets einsatzbereit ist. Wer das Gerät im Schrank verstaubt, verliert schnell die Lust, es immer wieder hervorzukramen.

■ **PROBEZEIT** Misserfolge sind besonders am Anfang nicht ungewöhnlich. Halten Sie sich zunächst an die Anleitung. Wenn das nicht weiter hilft, variieren Sie die Einstellungen. Auch Backmischungen (siehe Test,

Seite 18) sind nicht immer narrensicher.

■ **KONTROLLE** Trotz Zeitvorwahl sollten Sie den Automaten ab und zu kontrollieren und nicht unbeaufsichtigt lassen. Nehmen Sie nicht mehr Zutaten als angegeben. Sonst quillt der Teig womöglich über.

■ **KRUSTE** Wählen Sie vorzugsweise die Einstellung „dunkel“. Die Kruste reißt seltener und wird brauner als bei „hell“ oder „mittel“, ist trotzdem nicht so scharf geba-

cken, dass sich verstärkt Acrylamid bildet.

■ **KNETHAKEN** Setzen Sie die Haken richtig fest ein. Sonst rühren sie womöglich nicht. Beim Herausholen aus dem Brot hilft ein Knethakenentferner (bei manchen Geräten dabei). Kleiner Trick: Kippen Sie die Brotform vorsichtig um und drehen Sie ein paar Mal an der Antriebswelle (mit Topflappen!). Das Brot gleitet so besser heraus.

■ **GEDULDSPROBE** Öffnen Sie den Automaten nur, wenn er durch Signalton das Nachfüllen von Zutaten erlaubt.

■ **ABKÜHLEN** Lassen Sie das Brot vor dem Genießen eine Weile auf dem Gitterrost auskühlen. Es schneidet sich dann besser.

AUSGEWÄHLT » GEPRÜFT » BEWERTET

Im Test: 16 Brotbackgeräte, davon 5 Baugleichheiten. Einkauf der Prüfmuster im Oktober/November 2004.

PREISE

Anbieterbefragung im Januar 2005.

ABWERTUNGEN

War das Backen im Normalprogramm „mangelhaft“, konnte das Gruppenurteil Backen höchstens eine Note besser ausfallen. Bei „mangelhaft“ in der Dauerprüfung Kneten konnten Haltbarkeit und test-Qualitätsurteil nicht besser sein. Gab es für „berührbare heiße Flächen“ ein „Mangelhaft“, konnten Sicherheit und test-Qualitätsurteil nicht besser sein. Ein „Ausreichend“ für „berührbare heiße Flächen“ führte zu einem gleich lautenden Gruppenurteil Sicherheit.

BACKEN: 45 %

Es wurden vier Brotsorten gebacken. Mit dem Normal- und dem Schnellprogramm backten wir eine **Backmischung Weizenmischbrot** mit 41 Prozent Roggen. Nach eigenen Rezepten wurden ein **Rosinen-Mandel-Brot** (Weizenmehl Typ 550 und Weizenvollkornmehl im Verhältnis 1:1 mit 80 g Rosinen und 50 g Mandelstiften auf 500 g Mehl) sowie **Vollkornbrot** (Weizen- und Roggenvollkornmehl 1:1

gemischt plus getrocknetem Teigsäuerungsmittel) nach Herstellerangaben gebacken. In den dafür ausgelobten Geräten testeten wir eine **glutenfreie Backmischung**. Fünf sensorisch geschulte Personen beurteilten die ausgekühlten Brote unter Anleitung einer Fachkraft hinsichtlich Form, Bräunung, Kruste, Lockerung/Krume, Geruch, Geschmack und Mundgefühl, angelehnt an das Prüfschema für Brot der DLG. Bei allen Backvorgängen ermittelten wir die **Dauer** und den Energieverbrauch.

HANDHABUNG: 30 %

Fünf Laien beurteilten unter Anleitung eines Testleiters die **Gebrauchsanleitung** und das Arbeiten mit jedem Gerät. Beim **Einstellen und Bedienen** wurde insbesondere auf die Beschriftung geachtet, Ablesbarkeit des Displays, Einstellelemente, Einstellen der Programme, Öffnen des Geräts, Einsetzen von Backform und Knethaken. Ferner bewertet: **Brot und Knethaken entnehmen** und **Reinigen** (Backform, Knethaken, Deckel, Innenraum).

HALTBARKEIT: 10 %

Die **Dauerprüfung Kneten** bestand aus 20 Zyklen (pro Zyklus dreimal Kneten von Vollkorn im Teigpro-

gramm, danach ein komplettes Backprogramm; bei fehlendem Teigprogramm wurde viermal gebacken). Die **Beschichtungen** von Backform und Knethaken prüften wir durch Gitterschnittprüfung nach DIN EN ISO 2409 und anschließendem Brotbacken. **Verarbeitung:** Fünf Laien beurteilten unter Anleitung eines Testleiters die Gleichmäßigkeit der Oberflächen, Kantenausbildung, Halt und Spiel der Deckelscharniere sowie die Festigkeit der aufgeklebten Folien.

STROMVERBRAUCH: 10 %

Bewertet wurden der Stromverbrauch jedes Backvorgangs und die Leistungsaufnahme, wenn das Gerät ans Netz angeschlossen war. Alle Geräte mit Netzschalter verbrauchten ausgeschaltet keinen Strom. Geräte ohne Netzschalter hatten eine Leistungsaufnahme von weniger als 2 Watt.

SICHERHEIT: 5 %

Elektrische Sicherheit: In Anlehnung an DIN EN 60 335-1 und 60 335-2-9. **Berührbare heiße Flächen:** 5 Minuten vor Backende ermittelten wir die Temperaturen an den Bedienteilen, am Griff, am Fenster, am Gehäuse und an den Lüftungsschlitzen. Grundlage für die Bewertung war die DIN EN 563.

