

## Ergebnisse aus Protokollen von AG-Sitzungen 1998-2021

Ergebnisse der Arbeitsgruppe Lebensmittel auf Getreidebasis

Stand: Dezember 2019

### **Empfehlung zur Beschaffenheit von Mandelhörnchen**

Mandelhörnchen zählen zu den Makronengebäcken der Spitzenqualität im Sinne des Abschnitts III Nr. 9 a der Leitsätze für Feine Backwaren. Dementsprechend ist die Verwendung von mit Schoko- lade verwechselbaren Überzügen auch bei Kenntlichmachung nicht üblich, aber nach aktueller Ver- kehrsauffassung dennoch zulässig. **(1998)**

### **Reiswaffeln**

Da keine Verwechslungsgefahr mit anderen Produkten besteht, kann diese Bezeichnung toleriert werden. **(1998)**

### **Schillerlocken**

Bei Schillerlocken handelt es sich nach allgemeiner Verkehrsauffassung um Blätterteig entsprechend der Definition in den Leitsätzen für Feine Backwaren. **(1998)**

### **Dekorpuder**

Der Begriff "Dekorpuder" ist keine nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Verkehrsbezeichnung, so dass für die Angabe im Zutatenverzeichnis die Einzelbestandteile anzugeben sind (Art. 18 Abs. 2 und 4 i.V.m. Anhang VII Teil E VO (EU) 1169/2011). **(1998)**

### **Kakaohaltige Fettglasur, Kenntlichmachung**

In der Regel ist die Angabe im Verzeichnis der Zutaten zur Kenntlichmachung ausreichend, allerdings reicht nicht die Angabe der Einzelbestandteile. **(1999)**

### **Trüffelcreme / Canache, Definition**

Die Begriffe Canache, Trüffelcreme und Pariser Creme sind offenbar synonyme Begriffe. Bei Trüffeltorte (ebenso wie bei Trüffelpralinen) sollte die Trüffelmasse der Definition der Richtlinie für Zuckerwaren entsprechen. **(2000)**

### **Zimtsterne**

Zimtsterne müssen zwar grundsätzlich kein Mehl enthalten, aus technologischen Gründen werden jedoch Mehllanteile bis zu 10 % toleriert; dies gilt auch für industriell hergestellte Erzeugnisse. (Definition vgl. auch Ireks-ABC der Bäckerei)

Die Zusammensetzung von "Zimtsternen" orientiert sich an der in Süßwaren, Heft 12, S. 469, 1971 veröffentlichten Beschreibung; damit ist ein Zusatz von bis zu 10 % Mehl üblich. Bei

höherem Zusatz ist von einer Wertminderung auszugehen, auf die durch eine entsprechende Kenntlichmachung hin- gewiesen werden muss. **(2001)**

### **Loskennzeichnung bei Backwaren**

Bei Backwaren (Brötchen, Laugenstangen etc.) in Fertigpackungen ohne Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden, ist eine Loskennzeichnung erforderlich. **(2002)**

### **Kochsalzgehalt in Teigwaren**

Die Anforderungen an den Gehalt an Kochsalz nach den Leitsätzen differenzieren nicht zwischen getrockneten und feuchten Teigwaren.

Die Anforderungen bezüglich des Speisesalzes beziehen sich auf den Gehalt an zugesetztem Koch- salz, natürliche Chloridgehalte aus den Zutaten müssen berücksichtigt werden. Die Anforderungen beziehen sich sowohl auf trockene als auch auf frische Teigwaren. Sinn der Regelung ist, dass durch einen erhöhten Kochsalzzusatz ein Fehlgeschmack nicht überdeckt werden soll. Eine Klarstellung und Differenzierung zwischen frischen und getrockneten Teigwaren wird in den Leitsätzen nicht dargestellt. **(2002)**

### **Donauwelle, Beschaffenheit**

Es gibt für die Bezeichnung "Donauwelle" keine allgemeine Verkehrsauffassung bezüglich der Zusammensetzung. Bei der "Donauwelle" ist eher die äußere Form charakteristisch. **(2002)**

### **Backmischungen, QUID-Angabe**

Bei bestimmten Broten, z.B. bei Weizenmischbroten muss der Weizenmehl-Gehalt mengenmäßig angegeben werden. Der Weizenanteil ist auch bei Backmischungen für Weizenmischbrot mengenmäßig anzugeben. **(2003)**

### **Schwarzbrot als alleinige Verkehrsbezeichnung**

In den Leitsätzen Brot/Kleingebäck ist die Bezeichnung Schwarzbrot nicht aufgeführt, sondern lediglich Bezeichnungen, die Rückschlüsse auf die Zusammensetzung hinsichtlich des Brotgetreides zulassen, wie z.B. Roggenbrot, Roggenmischbrot, Roggenschrotbrot etc. Die Angabe "Schwarzbrot" in Fertigpackungen muss um die übliche Verkehrsbezeichnung ergänzt werden. **(2003)**

### **Kenntlichmachung möglich oder Aliud, Stellungnahme der AG mit Beispielen**

Abweichungen von der Verkehrsauffassung, die unter Kenntlichmachung zulässig sind:

- Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur anstelle Schokolade bei Baumkuchen, Sachertorte, Oblatenlebkuchen, Dominosteinen, Printen, Spitzkuchen, Biskuit, Florentinern u. Nussknackern.

Nicht zulässig ist die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur auch unter Kenntlichmachung bei den Erzeugnissen, die mit dem Qualitätshinweis "Feinste" beworben werden.

- Verwendung von Persipan anstelle Marzipan bei Baumkuchen u. Butterstollen
- Verwendung von Erdnusskernen anstelle Haselnuss- und/oder Walnusskernen bei Bienenstich, Lebkuchen (außer "Feinste") und Florentinern

- Unterschreitung der Mindestmenge an wertgebenden Zutaten, sofern der sensorische erzeugnistypische Gesamteindruck der Backware erhalten bleibt.
- Baumkuchen mit Pflanzenfett und/oder Ei-Ersatz
- Frankfurter Kranz mit Fettkrem
- Printen mit kakaohaltiger Fettglasur

#### ALIUD:

- Nuss-Stollen auf Basis Erdnuskerne
- Butterkremtorte und Sahnetorte mit Fremdfett
- Schwarzwälder Kirschtorte ohne Kirschwasser und/oder mit Fettkrem
- Sachertorte ohne Sachermasse und/oder ohne Fruchtfüllung mit Aprikosenanteil
- Nuss-Lebkuchen auf Basis Erdnuskerne
- Honig-Lebkuchen, Honigkuchen mit ausschließlich Invertzuckerkrem
- Dominosteine als ungeschichtete bissengroße Lebkuchenwürfel
- Printen ohne Kandiszuckerkrümel
- Nussknacker auf Basis Erdnuskerne
- "Printen ohne Kandis" auch unter Kenntlichmachung der stofflichen Abweichung nicht als "Printen" verkehrsfähig (Aliud)
- „Buttercremeschnitte“; ausschließlich Fremdfett in Creme Zutaten als Einzelzutaten aufgelistet.

Jedes Produkt ist im Einzelfall zu beurteilen. Zu berücksichtigen ist, dass alte Urteile keine Gültigkeit mehr haben. Die Aushöhlung der Qualität der Spitzenprodukte ist bedauerlich. (2006)

### **Auslobung "edel" bei Haselnuss-Nougat**

Qualitätskriterien für die Verwendung der Verkehrsbezeichnung "Edelnougat"

Es besteht keine eindeutige Verbraucherauffassung darüber, dass Edelnougat mehr Nüsse enthalten muss, als das Normalprodukt. (2007)

### **Stollen - Ein Hefeteig?**

Die Bezeichnung „Stollen“ beschreibt eigentlich nur die Form der Backware. Aus den Leitsätzen ergibt sich nicht die Notwendigkeit, einen Hefeteig zu verwenden. Eine Füllung ist ebenfalls nicht vorgegeben. Regionale Unterschiede sind allerdings zu berücksichtigen. Fazit: Stollen muss nicht aus Hefeteig hergestellt werden. (2007)

### **Feine Backwaren: Lösemittelgeruch / lange Haltbarkeit**

Als Ursache für einen Geruch nach Essigsäureethylester kann in der Regel eine Kontamination durch bestimmte KAHMHEFEN nachgewiesen werden. Eine chemische Reaktion von Ethylalkohol und Essigsäure unter den üblichen Bedingungen der Herstellung und Lagerung von Backwaren kann ausgeschlossen werden. (2007)

### **Verwendung von Butteraromen in Backwaren**

Die Verwendung von Butteraromen ist grundsätzlich nicht verboten. Wird aber ein höherer Butterfettgehalt vorgetäuscht, ist die Verkehrsfähigkeit nur unter Kenntlichmachung gegeben (siehe §11 Abs. 2 Nr. 2c LFGB). (2007)

## **Eigehalt, Mengenangabe nach Art. 22 LMIV**

Bei Angaben zum Eigehalt handelt es sich grundsätzlich um Quid-Angaben. Die Industrie neigt dazu, Quid-Angaben abgerundet anzugeben. Vorgaben zur Art der Abrundung gibt es nicht, dies muss im Einzelfall vor Ort geklärt werden. **(2008)**

## **Pumpernickel, färbende Zutaten**

Die Verwendung von Zutaten wie „Malzerzeugnisse“ und „Rübensirup“ in Pumpernickel ist zulässig, sofern der Zusatz der Geschmacksabrundung dient und die Zutat in der Zutatenliste angegeben wird. Die Verwendung ist nicht zulässig, wenn eine längere Backzeit vorgetäuscht wird. **(2009)**

## **Amarettini**

Amarettini können unter „Marzipan ähnliche Erzeugnisse“ i.S.v. Anhang III Teil B der VO (EG) 1334/2008 subsummiert werden.

Bei anderen Erzeugnissen, wie z.B. Marzipan-, Persipan- oder Mandelstollen sollte die Beurteilung bezogen auf den besonders erkennbaren aromatisierten samenkernhaltigen Teil des Erzeugnisses (z.B. Marzipan, Persipan) bzw. bei Aromatisierung des Gesamterzeugnisses unter Berücksichtigung des Samenkernanteils (z.B. Mandeln, Aprikosenkerne) bezogen auf das Gesamterzeugnis erfolgen. **(2009)**

## **beta-Carotin bei Käsebrötchen**

Stammt der Farbstoff aus der Zutat Käse und ist der gelbe Farbstoff noch erkennbar, liegt eine technologische Wirksamkeit vor und die Verwendung muss kenntlich gemacht werden. **(2009)**

## **Vanille Muffins mit Vanillegeschmack**

„Vanille Muffins“ als Fantasiebezeichnung zulässig mit gleichzeitiger Verkehrsbezeichnung „Rührkuchen mit Vanillegeschmack“

Gemäß den Leitsätzen für Feine Backwaren ist jegliche Angabe von „Vanille...“ in der Bezeichnung/Aufmachung von Feinen Backwaren nicht zulässig, wenn für die Herstellung des Vanille-Aromas keine Vanille und/oder Vanillearoma mit natürlichen Aromastoffen verwendet wurde. Ist das „Vanille Muffin“ kein Vanille Muffin, da keine natürliche Vanille eingesetzt wurde, so ist die Kombination „Vanille“ und „Vanillegeschmack“ nicht möglich. Mögliche Bezeichnungen wären: Muffins Typ Vanille oder Muffins mit Vanillegeschmack. Andernfalls kann und sollte zur Vermeidung einer Irreführungsmöglichkeit bei Verwendung von natürlicher Vanille der Zusatz „mit Vanillegeschmack“ entfallen. **(2009)**

## **Bräunungsaroma**

Bräunungsaromen sind nicht deklarationsfrei. Es handelt sich um zusammengesetzte Zutaten, deren einzelne Zutaten im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden müssen. Ist noch ein Aroma vorhanden, muss dieses auch aufgeführt werden. Die einzelne Aufführung der Bestandteile des Bräunungsaromas ist erforderlich, da es keine rechtsverbindliche oder nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Verkehrsbezeichnung für das Produkt gibt. **(2010)**

## **Meersalz**

Die Angabe von „Meersalz“ anstelle von „Salz“ wird - sofern zutreffend - als zulässig erachtet. **(2011)**

## **Cumarin- Höchstgehalte bei der Verwendung von Zimt in Backwaren. Was bedeutet der Wort- laut „Zimt in der Kennzeichnung“?**

Laut Anhang III Teil B der EU-Aromenverordnung VO (EG) Nr. 1334/2008 ist die Höchstmenge für Cumarin auf 50 mg/kg festgesetzt für „Traditionelle und /oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist“ (z.B. Zimtsterne). Diese Höchstmenge gilt auch für solche traditionellen und/oder saisonalen Backwaren, bei denen Zimt nicht in der Bezeichnung, sondern lediglich als Zutat im Verzeichnis der Zutaten angegeben ist, da dieses Teil der Kennzeichnung ist (z.B. Elisen-Lebkuchen). **(2011)**

## **„Eiweiß-Abendbrot“**

Nach Konsistenz und Sensorik handelt es sich nicht um ein typisches Brot. Lebensmittelrechtlich ist es als Spezialbrot, das in seinen Eigenschaften von einem sonstigen Brot abweicht, zu bewerten. Nach ADV Warencode ist es in die Gruppe: 17 09 – Eiweißangereichertes Brot einzuordnen. Nähr- wertbezogenen Angaben müssen ggf. getrennt bewertet werden. **(2012)**

## **Tiramisu**

„Tiramisu eine geschichtete Nachspeise aus hochwertigen Zutaten: Löffelbiskuit; schaumige Creme aus Eiern, Mascarpone (fettreicher Frischkäse) und Wein bzw. Weinbrand, Espresso und Kakaopulver.

Diese Verkehrsauffassung besteht nach Feststellungen anhand der ständig aktualisierenden Prüfung eingelieferter Proben weiterhin unverändert. Abweichungen werden entsprechend kenntlich gemacht.

Eine aktuelle Internetrecherche bestätigt diese Verkehrsauffassung. **(2012)**

## **Pasteurisation von Backwaren**

Pasteurisiertes Brot unterscheidet sich in der Regel sensorisch nicht von nicht pasteurisiertem. Dasselbe gilt auch für sterilisiertes Brot.

Ob eine Kenntlichmachung nach der neuen LMIV notwendig ist, bleibt noch zu klären.

Nach dem jetzigen Rechtsstand ist eine Pasteurisation bei Brot nicht kenntlich zu machen. Eine gleichzeitige Clean-Label-Auslobung „ohne Konservierungsstoffe“ wird als zulässig erachtet. **(2012)**

## **TK-Mini-Windbeutel mit Sahnecreme-Füllung**

Die Bezeichnung Sahnecrem ist nicht zu bemängeln, da die Abweichung von der Verkehrsauffassung ausreichend kenntlich gemacht ist und die Angabe des pflanzlichen Fettes in der Zutatenliste erfolgt. **(2012)**

## **Milchbrötchen mit Magermilch Butter und Pflanzenfett**

Die Bezeichnung ist erstens nur zulässig, wenn der Magermilchanteil eingehalten und zweitens, wenn die Verwendung von Magermilch kenntlich gemacht und der Butteranteil angegeben wird, z.B. durch die Angabe „Magermilch und x% Butter“. **(2012)**

## **Holzlukenbrot**

Die Bezeichnung „Holzlukenbrot“ impliziert nicht, dass es sich dabei um ein Holzofenbrot handelt. Holzlukenbrot ist eine Phantasiebezeichnung, die um eine Beschreibung ergänzt werden muss. **(2013)**

## **Roggenbrötchen**

Der Gesamtanteil an Roggenerzeugnissen ist ausschlaggebend und nicht deren Korngröße oder Ausmahlungsgrad. Die Bezeichnung Roggenbrötchen ist auch bei Brötchen gerechtfertigt, deren Anteil an Roggenerzeugnissen mehr als 50 %, der Anteil an Roggenmehl aber weniger als 50 % beträgt. **(2013)**

## **Kochsalz als Zutat, Bestimmung über Chlorid**

Es gibt je eine amtliche Methode zur Bestimmung von Chlorid und zur Bestimmung von Natrium in Brot und Kleingebäck. Sowohl über den Chlorid- als auch über den Natriumgehalt wird der Kochsalzgehalt berechnet. Der über Chlorid berechnete Kochsalzgehalt ist nicht richtiger oder falscher als der über Natrium ermittelte. Beide Methoden haben ihre Berechtigung. Wie die Ergebnisse zu interpretieren sind, muss der Anwender entscheiden. **(2013)**

## **Quid bei Nennung von Salz in der Bezeichnung**

Der Kochsalzgehalt bei Salzgebäck muss nicht mengenmäßig angegeben werden, da zwar ein höherer Salzgehalt aber nicht der jeweilig wechselnde Anteil an Salz wertbestimmend ist. **(2013)**

## **Sortenanteil von Pralinenmischungen**

Die Bezeichnung ist zulässig, solange von jeder Sorte mindestens eine Praline in der Mischung enthalten ist. **(2013)**

## **Gefärbte Schokolade als Überzug zu Feinen Backwaren**

Die Herstellung eines Überzuges oder Dekores aus weißer Schokolade und einem zugelassenen Farbstoff ist erlaubt, wenn die Verkehrsbezeichnung des Produktes eindeutig ist und keinen Hinweis auf Schokolade enthält. Auch darf die Gesamtaufmachung des ganzen Produktes nicht mit Schokolade verwechselbar sein. **(2013)**

## **Schokoladenhaltige Glasur**

Die Herstellung einer Schokolade enthaltenden Glasur ist erlaubt, aber die Verkehrsbezeichnung ist eindeutig „kakaohaltige Fettglasur“. **(2013)**

## Beurteilung des Fettverderbs in Siedegebäcken bzw. Siedefetten

Dazu wird auf folgende Publikationen hingewiesen:

DLR Heft 3 März 2014, 110. Jahrgang S. 110ff

Abschließend sei festgestellt, dass unser Befund weitgehend deckungsgleich mit dem Ergebnis eines Schwerpunktprogramms des Landes Nordrhein-Westfalen aus dem Jahr 2004 (ZBU 25.106) sowie einer erst kürzlich erschienen Veröffentlichung des MRI (2) ist.

1. Bundesgesundheitsbl-Gesundheitsforsch-Gesundheitsschutz, (2002) 45: 66
2. Brühl L., Unbehend G.; Preparation of doughnuts using partially hydrogenated peanut oil and alternative products with reduced content of trans-fatty acids, J. Verbr. Lebensm. (2013) 8: 155-163

Nach Studien im MRI (2) wurden 300 bis 400 Berliner in vier bis fünf verschiedenen Fetten gebacken. Einige Berliner wiesen ohne sonstige Abweichungen eine Anisidinzahl von 60 auf. Wissenschaftliche Mitarbeiter aus der Abteilung Fettforschung bestätigten Herrn Unbehend, dass die alleinige Bestimmung der Anisidinzahl zur Beurteilung von Siedegebäcken nicht ausreicht. Entscheidend ist die Sensorik bzw. der Anteil an polaren Stoffen. Der Rauchpunkt korreliert mit der Anisidinzahl. Die isolierte Verkostung der Krume reicht lt. Herrn Unbehend nicht, da die gebackene Kruste immer einen abweichenden Geschmack aufweist.

Es ist zu berücksichtigen, dass in allen Fällen in denen das Siedefett verdorben ist, auch die damit hergestellten Berliner als verdorben zu beurteilen sind. **(2013)**

## Art. 36 LMIV – freiwillige Angaben bei loser Ware

Freiwillige Angaben müssen korrekt sein. **(2013)**

## Angabe Glycämischer Index nach HCVO zulässig?

Die alleinige Angabe des GLYX wird als zulässig erachtet. Wird dieser aber um andere Angaben ergänzt, kann daraus ein unzulässiger Gesundheitsbezug resultieren. Es ist im Einzelfall unter Berücksichtigung der gesamten Aufmachung zu entscheiden. **(2013)**

## Allergenkennzeichnung

Es ist allgemein bekannt, dass Butter aus Milch hergestellt wird. Bei der Angabe von Butter im Zutatenverzeichnis muss die Angabe „Milch“ nicht ergänzt werden. **(2013)**

## Nährwertdeklaration bei vorverpackten Mehlen

„Die Verpflichtung zur Nährwertdeklaration gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchst. I der VO (EU) 1169/2011 ist auf reine Getreidemahlerzeugnisse, denen keine weiteren Zutaten zugefügt wurden, nicht anzuwenden, da es sich um unverarbeitete Lebensmittel i. S. v. Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b) LMIV handelt. Auf die Stellungnahme der Kommission im Antwortkatalog zu Fragen der Nährwertdeklaration vom 21.02.2014, Nr. 14, wird verwiesen.“

(„New Q&A items related to the nutrition declaration“, noch nicht verabschiedet) (Stellungnahme des ALS,103. Sitzung TOP 32) **(2014)**

## Färbende Lebensmittel, Abgrenzung „färbende Lebensmittel“ zu Farbstoffen i.S. der VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Die Kriterien zur Abgrenzung sind in dem Leitfaden der EU-Kommission beschrieben:

„Guidance notes on the classification of food extracts with coloring properties“ (Version 1; 29 November 2013). (2015 – aktualisierte Version von 1999)

## Kennzeichnung von Backmitteln im Verzeichnis der Zutaten

Die Definition für Backmittel ist in den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck beschrieben. Backmittel ist damit als eine verkehrsübliche Bezeichnung i.S. von Art. 17 Abs. 1 LMIV anzusehen. Es handelt sich um zusammengesetzte Zutaten, die auch Zusatzstoffe enthalten können. Die alleinige Angabe „Backmittel“ in der Zutatenliste einer Backware ist nicht ausreichend. Es müssen auch die Einzelzutaten des Backmittels aufgeführt werden. Davon ausgenommen sind Zutaten, die gemäß Art. 20 LMIV Buchst. b), c) und d) nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden brauchen (allergene Stoffe gemäß Anhang II LMIV sind aber ausnahmslos anzugeben). Zusatzstoffe eines Backmittels, die i.S. von Art. 20 Buchst. b) in der Backware keine technologische Wirkung mehr ausüben, brauchen nicht angegeben werden. Der Einzelfall ist zu berücksichtigen.

Eine Hilfestellung zur Ermittlung der technologischen Wirksamkeit eines in einem Backmittel enthaltenen Zusatzstoffes im fertigen Gebäck gibt die folgende Veröffentlichung:  
Die technologische Wirksamkeit von Lebensmittelzusatzstoffen in Brot, Kleingebäck, Feinen Backwaren und Teiglingen. BMI-aktuell - Sonderausgabe / Dezember 2007 (<http://www.wissensforum-backwaren.de/publikationen/bmi-aktuell-backwaren-aktuell/bmi-aktuell-backwaren-aktuell.html>). (2015 – aktualisierte Version von 1999)

## Baklava

Es gibt für die Bezeichnung Baklava keine allgemeine Verkehrsauffassung bzgl. der Zusammensetzung. Eine beschreibende Bezeichnung wird daher erwartet. (2018)

## Schmalzkuchen

Die Verwendung von Schweineschmalz bei der Herstellung (Rezeptur, frittieren, backen usw.) von Schmalzkuchen ist historisch gesehen und heutzutage nicht mehr üblich. Daher ist Schmalzkuchen ohne Verwendung von Schweineschmalz nicht als irreführende Bezeichnung anzusehen. (2018)

## Cookie Dough

„Cookie-dough“ ist alleine keine ausreichende Bezeichnung im Sinne von Art. 17 VO (EU) Nr. 1169/2011; das Produkt muss mit einer deutschsprachigen ggf. beschreibenden Bezeichnung versehen sein. Sofern verkehrsübliche Bezeichnungen insbesondere der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches verwendet werden, entspricht das Produkt in seiner Beschaffenheit – ggf. nach einem möglichen Backprozess - der allgemeinen Verkehrsauffassung zu den entsprechenden Produkten (zum Beispiel „roher Keksteig, Keksteig zum Rohverzehr“). Sofern weitere Zutaten vom Verwender hinzuzugeben sind, erfolgt ein deutlich sichtbarer Hinweis darauf. (2019)

## Macarons

Aus fein zerkleinerten Mandeln, Zuckerarten und Eiklarhergestellte Backware, auch gefärbt mit zumeist runder, leicht abgeflachter Form und typisch feiner Porung, üblicherweise angeboten als





Gebäck aus zwei zusammengesetzten Gebäckstücken. Gefüllt mit z.B. Fruchtfüllungen, Buttercreme oder Canache in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.

Nur Mandelmacarons tragen auch die alleinige Bezeichnung Macarons, alle anderen Macarongebäcke werden entsprechend der Art der verwendeten Ölsamen bezeichnet. **(2019)**