

Arbeitsauftrag: Einkaufsliste

Ein Blick in die Zukunft:

Geburtstageseinladung

Endlich ist der Lockdown aufgelöst und deine Freundin feiert ihren Geburtstag mit einer großen Party. Als Geburtstagsgeschenk hat sie sich von dir Nussecken und Käse-Lauch-Muffins gewünscht. Du hast gerade wenig Zeit und deshalb bieten dir deine Eltern an für dich einzukaufen. Jetzt brauchst du eine Einkaufsliste und einen Organisationsplan, um klar zu kommen.

Lies die Aufgaben in Ruhe durch:

- **Drucke** dir die beiden Rezepte aus und lese sie genau durch.
- Schreibe nun eine Einkaufsliste am PC.
Überlege dabei eine **sinnvolle** Anordnung der Lebensmittel!
Schreibe die **Mengenangaben** auf, wie du die Lebensmittel kaufen kannst.
(z.B. du kannst nicht 2 Msp Backpulver kaufen, sondern 1 Päckchen)
Überprüfe deinen **Vorrat** zu Hause und **hake** diese Lebensmittel auf dem Einkaufszettel **ab**.
Fasse Lebensmittel die mehrmals vorkommen **zusammen**.
(z. B. 2 Eier in den Nussecken und 1 Ei in den Muffin ergibt auf der Einkaufsliste 3 Eier)
- Diese Einkaufsliste sollte später auch in deiner Projektmappe sein, deshalb brauchst du eine **Überschrift** und deinen **Namen** darauf.
- Bei der Projektmappe ist die äußere Form sehr wichtig, gestalte also auch diese Einkaufslist **übersichtlich** und **ansprechend**.
- Schreibe einen **Organisationsplan** über diese beiden Gerichte.
Denke wieder an Wartezeiten und wann die Backröhre zum Einsatz kommt

Dies ist nun die 3. Aufgabe und dabei haben einige von euch, die ersten beiden noch nicht abgegeben. Deshalb muss ich euch wieder einmal an eure bevorstehende **Prüfung** erinnern!!!

Die Aufgaben sind alle auf die Prüfung abgestimmt.

Der **Abgabetermin** für diese Aufgabe ist am Montag, **01.02.2021**

Noch einmal meine Mailadresse:

Gunnermann-Schule@web.de

Nussecken

<p><u>Belag:</u></p> <p>200 g 300 g 8 El 2 P 400 g</p> <p><u>Teig:</u></p> <p>150 g 140 g 2 200 g 2 Msp</p> <p>1 P</p>	<p>Margarine Zucker Wasser Vanillezucker Haselnüsse</p> <p>Margarine Zucker Eier Mehl Backpulver</p> <p>Kuvertüre</p>	<p>} Alle Zutaten in einen Topf geben und erhitzen, } aber nicht kochen!</p> <p>schaumig rühren. und zugeben und unterrühren. und sieben und unterrühren.</p> <p>Teig auf ein gefettetes Blech streichen. (Teig wird sehr dünn, reicht aber aus.) Belag auf den Teig streichen. <u>Vorsicht</u>: Teig und Belag nicht vermischen.</p> <p>Garzeit: 20 – 25 Min: bei 200°C</p> <p>Blech aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. im Wasserbad schmelzen. Nussecken schneiden und vom Blech nehmen. Die Ecken in die Kuvertüre tauchen und auf einem Backpapier trocknen lassen.</p>
--	---	---

Käse-Lauch-Muffins

100 g	Emmentaler	20 g davon reiben, den Rest in sehr kl. Würfel schneiden.
120 g ½	Lauch Apfel	in dünne Ringe schneiden ungeschält in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.
150 g	Butter	in einem Topf zerlassen. 2 El davon in eine Pfanne geben Lauch und Äpfel darin braun braten. (ca. 5 Min.)
1 6 El	Ei Milch	Restliche Butter mit und verrühren.
1 Tl	Thymian Salz Pfeffer	zufügen. Lauch , Äpfel und
250 g 1 P	Mehl Backpulver	ebenfalls kurz unterrühren.
12	Muffinförmchen	Masse auf aufteilen und mit den 20 g geriebenen Käse bestreuen.
Backzeit: 20 – 25 Min. bei 200 ° C		