

① Bringen Sie das **Beispielrezept** in die korrekte Reihenfolge (1-9) / 4

Masse nur kurz rühren, damit sie nicht zäh wird

bei ca. 180°C (Ober-Unterhitze) für 50-60 Minuten backen (Ober-Unterhitze)

In eine gefettete (bemehlte) Backform (18cm Kasten) geben

250g Mehl mit 2Tl Backpulver mischen und sieben

~ 100ml Milch und Mehl nach und nach im Wechsel einrühren

2 Eier nach und nach (einzeln) einrühren bis sich der Zucker gelöst hat

125g weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren

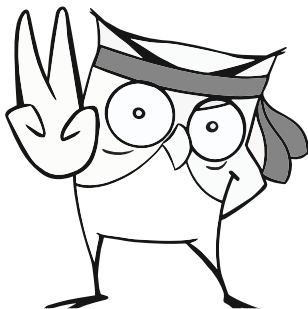
125g Zucker zugeben und mitrühren

Zutaten bereitstellen und Arbeitsplatz einrichten

Was ist noch zu beachten? / 2

Damit das Gebäck schön saftig bleibt und nicht so leicht durch die Luftbewegung austrocknet sollte man möglichst mit  backen.

Mit der  kann man feststellen ob der Kuchen durchgebacken ist. Gebäck 3-5 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann auf einem  vollständig auskühlen lassen.



Punkte: / 6

Note

Unterschrift