



Rührmasse

Sie zeichnet sich durch einen **hohen Ei-Anteil** und die **"rührende" Zubereitung** aus. Sie geht **schnell herzustellen** und ist variabel in der Verwendung. Als Kastenkuchen, Rund, als Gugelhupf oder in Muffinförmchen und dann noch in verschiedenen Geschmacksrichtungen durch Zugabe von Aromen oder anderen geschmacksgebenden Zutaten wie Nüsse oder Schokolade oder....

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

- 125g Zucker zugeben und mitrühren
- In eine gefettete (bemehlte) Backform (18cm Kasten) geben
- 125g weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren
- bei ca. 180°C (Ober-Unterhitze) für 50-60 Minuten backen (Ober-Unterhitze)
- ~ 100ml Milch und Mehl nach und nach im Wechsel einrühren
- Masse nur kurz rühren, damit sie nicht zäh wird
- 250g Mehl mit 2Tl Backpulver mischen und sieben
- 2 Eier nach und nach (einzeln) einrühren bis sich der Zucker gelöst hat
- Zutaten bereitstellen und Arbeitsplatz einrichten

Was ist noch zu beachten?

Damit das Gebäck schön saftig bleibt 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.

Finden Sie für den nächsten Unterricht ein eigenes Rezept (Rührmasse). Sie werden das Gebäck dann in Partnerarbeit herstellen.

- a) Jede Art Kuchen darf nur 1x vorkommen (Abstimmung in der Klasse)
- b) Die Rezepte müssen 4 Tage vor der Herstellung bei der Lehrkraft vorliegen
- c) Stellen Sie das Gebäck fachgerecht in Partnerarbeit her
- d) Halbieren Sie ihr Produkt (1/2 ist zum Mitnehmen)
- e) Präsentieren Sie ihr Produkt den anderen in gemeinsamer Runde
- f) Geben und nehmen Sie Feedback für ihre Herstellung und das Produkt

Arbeitslehre