

Der angerührte Teig



Damit unser Omeletten Buffet gelingt, müssen wir einige Punkte beachten.

Schaut euch diese Video an, da wird alles genau erklärt. Schafft ihr es den Teig ohne Klümpchen herzustellen?

①  Fülle den Lückentext aus:

Der Omelettenteig hat ein Verhältnis Flüssigkeit zu Mehl von . Darum verwenden wir immer einen . Falls es trotzdem Klümpchen gegeben hat, darfst du den verwenden. Zum braten der Omeletten wählst du ein Öl. Falls zu viel Öl in der Pfanne ist, kannst du es vorsichtig mit einem entfernen.

Beim Ausbackteig (z.B. Apfelkuchlein) wird der erst nach dem Ruhelassen daruntergehoben.



Spätzli oder Knöpfli

Merke:

Beim Spätzliteig wird der Teig mit einer Kelle geklopft, bis er glatt ist und in Fetzen von der Kelle reisst.



Strudel

Merke:

Beim Strudelteig wird der Teig von Hand geknetet, bis er glatt und geschmeidig ist. Unter heiss ausgespülter Schüssel ruhen lassen.