

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

/ 4

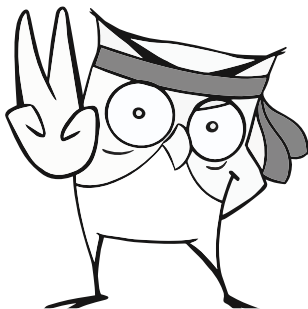
- ☐ Masse nur kurz rühren, damit sie nicht zäh wird
- ☐ bei ca. 180°C (Ober-Unterhitze) für 50-60 Minuten backen (Ober-Unterhitze)
- ☐ In eine gefettete (bemehlte) Backform (18cm Kasten) geben
- ☐ 250g Mehl mit 2TL Backpulver mischen und sieben
- ☐ ~ 100ml Milch und Mehl nach und nach im Wechsel einrühren
- ☐ 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