

Backen

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Gemäss unterschiedlichen Rezepten bereiten die SuS sich aufs Backen vor. Sie üben Backofeneinstellungen, Einordnungen und Zeitangaben.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS kennen die Backofenfunktionen und können gemäss Rezept etwas backen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Internetzugänge• Rezepte• Zutaten• Backofen
Sozialform	GA
Zeit	60'

Zusätzliche Informationen:

- Aus den gefundenen Rezepten können in einer weiteren Lektion auch etwas gebacken werden.



Auftrag „Kuchen- und Keksrezepte“

Begib dich an den Computer und lass dich überraschen, wie viele Kuchen- und Keksrezepte im Internet zu finden sind. Suche dir von den vielen Muffin-Rezepten eines mit Schokolade aus. Schreibe dieses in dein Rezeptheft ab und gestalte es schön.

Finde die folgenden Angaben für einen Schokolademuffin heraus:

Backofentemperatur _____

Backzeit _____

Backofenhöhe _____

Vorheizen _____

Überlege dir, an was du alles denken musst beim Anordnen der Kekse auf einem Kuchenblech:



Auftrag „Gratinrezepte“

Begib dich an den Computer und lass dich überraschen, wie viele Gratinrezepte im Internet zu finden sind. Suche dir von den vielen Rezepten eines mit Kartoffeln aus. Schreibe dieses in dein Rezeptheft ab und gestalte es schön.

Finde die folgenden Angaben für diesen Kartoffelgratin heraus:

Backofentemperatur _____

Backzeit _____

Backofenhöhe _____

Vorheizen _____

Überlege dir, an was du alles denken musst beim Vorbereiten eines Gratins (Gratinform, was koche ich vor usw.):



Auftrag „Römertopf“

Du bereitest einen leckeren Braten im Römertopf vor. Schreibe der Reihe nach alles in dein Rezeptheft, was du alles zum Garen in den Topf gibst (welches Gemüse braucht länger, wie viel und wann füllst du Wasser oder Wein nach zum Garen usw.

Überlege dir, weshalb ein Römertopf aus Ton besteht und was sich beim Garen in ihm abspielt.

Backofentemperatur _____

Backzeit _____

Backofenhöhe _____

Vorheizen _____

Was ist der Vorteil des Römertopfs?



Auftrag „Bratäpfel“

Begib dich an den Computer und lass dich überraschen, wie viele „Bratäpfel“ im Internet zu finden sind. Suche dir von den vielen Rezepten eines aus. Schreibe dieses in dein Rezeptheft ab und gestalte es schön.

Finde die folgenden Angaben für diesen Bratäpfel heraus:

Backofentemperatur _____

Backzeit _____

Backofenhöhe _____

Vorheizen _____

Überlege dir, womit du die Äpfel füllen kannst:
