

Wochenplan

Datum: 20.04. - 24.04.2020

Fach: HUS

Klasse: 8 a/c

Praxisaufgabe

Bereite für deine Familie einen Marmorkuchen nach folgendem Rezept zu:

Als Arbeitsmaterial brauchst du:

- Schüssel
- Esslöffel
- Handrührgerät mit Quirls (oder eine Küchenmaschine)
- Gugelhupfform (oder Kastenbackform)
- Backpinsel zum Einfetten der Form
- Teigschaber
- Gabel

Zutaten für den Teig:

- 5 Eier
- 200g Zucker
- 250g Butter oder Margarine
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 200ml Milch
- 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 40g Kakaopulver (Backkakao, KEIN Kaba)
-

Zubereitung

- Die Eier zusammen mit dem Zucker, der Butter und dem Vanilleextrakt (oder Vanillezucker) in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
- Die Hälfte der Milch zugeben und unterrühren.
- Das Mehl mit Backpulver mischen und eslöffelweise unter die Eiermasse rühren. Jetzt nur noch so viel Milch zugeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
- Eine Gugelhupfform mit etwas Öl, Butter oder Margarine einfetten.
- Etwa 2/3 des Teiges in die Form füllen.
- Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver und etwas Milch verrühren.
- Den dunklen Teig auf den hellen geben und mit einer Gabel ein Muster reinziehen.
- Den Kuchen bei 180° Ober- und Unterhitze für etwa 45 Minuten backen.
- Nach dem Backen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Das Rezept habe ich von Sallys Blog:

<https://sallys-blog.de/Sallys-Blog/Suesse-Rezepte/Kuchen/Marmorkuchen-auf-geringem-Bildungsniveau//Murats-5-Minuten>

Video zur Zubereitung:

<https://youtu.be/srQ2Kfgeh1Y>

Viel Spaß und lasst es euch schmecken 😊

Vielleicht habt ihr Lust mir ein Foto eures fertigen Kuchens zu senden!

Liebe Grüße,

eure Frau Krebs