

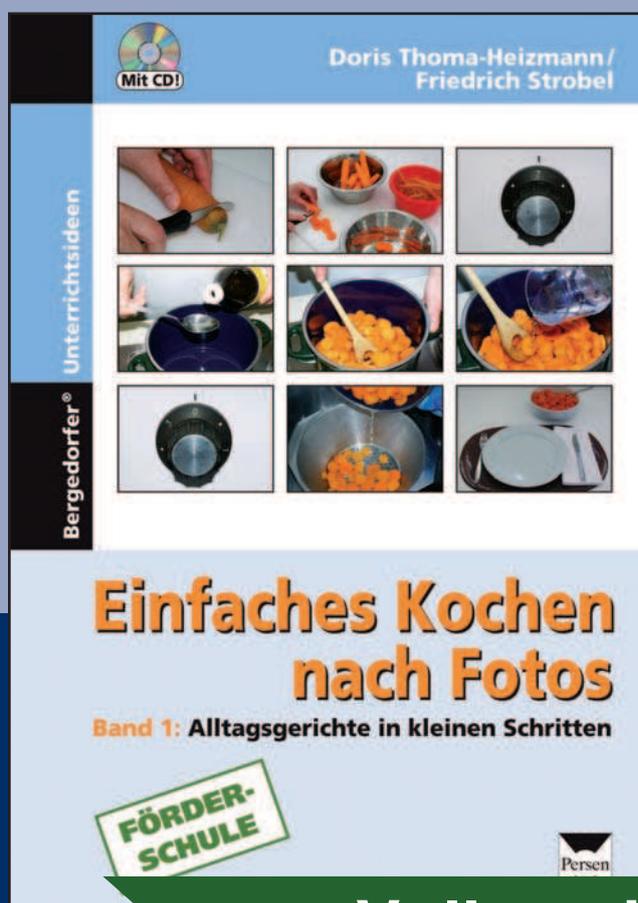


# DOWNLOAD

D. Thoma-Heizmann/F. Strobel

## Schokoladenpudding, Marmorkuchen und Waffeln

Einfaches Kochen nach Fotos, Band 1



Downloadauszug  
aus dem Originaltitel:

# SCHOKOLADENPUDDING ①

## Zutaten für 2 Personen

1 Packung Schokoladenpudding  
50 g Zucker  
1/2 l Milch



## Arbeitsschritte



① Packung aufschneiden



② Packungsinhalt in eine Schüssel geben



③ 50 g Zucker abwiegen



④ Zucker zugeben



⑤ Puddingpulver und Zucker verrühren



⑥ 1/2 l = 500 ml Milch

## SCHOKOLADENPUDDING ②



⑦ Von der abgemessenen Milch eine 1/2 Tasse herrichten



⑧ Milch aus der Tasse zugeben



⑨ Alle Zutaten verrühren



⑩ Restliche Milch in den Topf gießen



⑪ Herdplatte auf Stufe 3 einschalten



⑫ Milch zum Kochen bringen



⑬ Topf kurz vom Herd nehmen und Puddingpulver einrühren



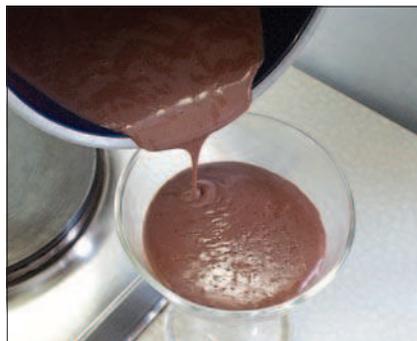
⑭ Kurzzeitwecker auf 1 Minute einstellen



⑮ Topf wieder auf den Herd stellen und unter Rühren 1 Minute kochen



⑯ Herdplatte ausschalten



⑰ Pudding anrichten



⑱ Guten Appetit

# MARMORKUCHEN ①

## Zutaten

- 200 g Butter
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 450 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/8 l Milch
- 3 Esslöffel (EL) Kakao
- Puderzucker zum Bestreuen



## Arbeitsschritte



① Kastenform einfetten



② Backofen auf 175°C einschalten



③ 200 g Butter abwiegen



④ 200 g Zucker abwiegen



⑤ Ei an der Tasse aufschlagen



⑥ Das Ei auseinander-

## MARMORKUCHEN ②



⑦ Das Ei in eine Schüssel geben



⑧ 3 weitere Eier aufschlagen und in einer Schüssel herrichten



⑨ 450 g Mehl abwägen



⑩ Backpulver-Packung aufschneiden



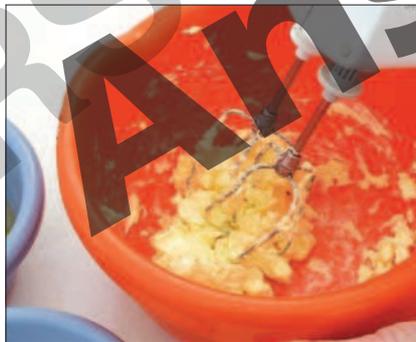
⑪ Backpulver zugeben



⑫ 1/8 l = 125 ml Milch abmessen



⑬ 3 Esslöffel (EL) Kakao in eine Tasse geben



⑭ Butter mit dem Rührgerät auf Stufe 3 schaumig rühren



⑮ Etwas Zucker mit dem Rührgerät auf Stufe 3 unterrühren



⑯ Einen Teil der Eier mit dem Rührgerät auf Stufe 3 unterrühren



⑰ Restlichen Zucker unterrühren



⑱ Restliche Eier unterrühren

## MARMORKUCHEN ③



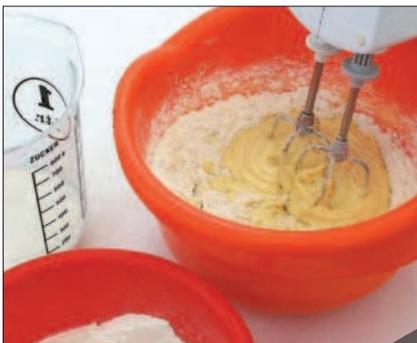
⑱ Zutaten schaumig schlagen



⑳ Mehl löffelweise zugeben



㉑ Milch teilweise zugeben



㉒ Milch und Mehl unterrühren



㉓ Restliches Mehl zugeben



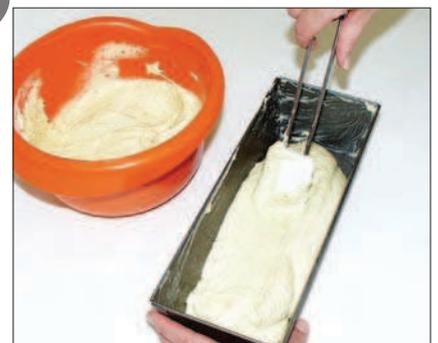
㉔ Mehl unterrühren



㉕ Restliche Milch zugeben und unterrühren



㉖ Die Hälfte des Teiges in die gefettete Kastenform füllen



㉗ Teig glatt steichen



㉘ Kakao zugeben



㉙ 1 Esslöffel (EL) Milch zugeben



㉚ Kakao und Milch unterrühren

## MARMORKUCHEN ④



③① Teig in die Kastenform füllen



③② Teig glatt streichen



③③ Marrieren = Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen



③④ Kastenform in den Backofen stellen



③⑤ 50 Minuten backen



③⑥ Stäbchenprobe



③⑦ Backofen ausschalten



③⑧ Kastenform aus dem Backofen nehmen



③⑨ Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen



④⑦ Kuchen vorsichtig aus der Form lösen



④① Kuchen aus der Form stürzen



④② Kuchen auf einen Rost stützen

## MARMORKUCHEN ⑤



④③ Mit Puderzucker bestreuen



④④ Kuchen auf eine Kuchenplatte geben

Download  
VORSCHAU  
zur Ansicht



netzwerk  
lernen



D. Thoma-Heizmann/F. Strobel: Schokoladenpudding, Marmorkuchen und Waffeln  
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

zur Vollversion

# WAFFELN ①

## Zutaten für 4 Personen

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 6 Eier
- 250 g Mehl
- 1/8 l Milch
- 4 Esslöffel (EL) Öl
- Puderzucker zum Bestreuen



## Arbeitsschritte



① 250 g Butter in Stücke schneiden



② 150 g Zucker abwiegen



③ Packung aufschneiden



④ Vanillezucker zugeben



⑤ 250 g Mehl abwiegen



⑥ 1/8 l = 125 ml Milch

## WAFFELN ②



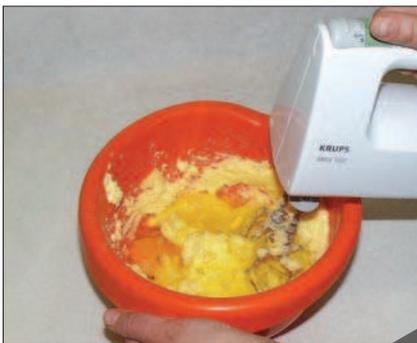
⑦ Butter schaumig rühren



⑧ Zucker untermischen



⑨ Eier aufschlagen und zugeben



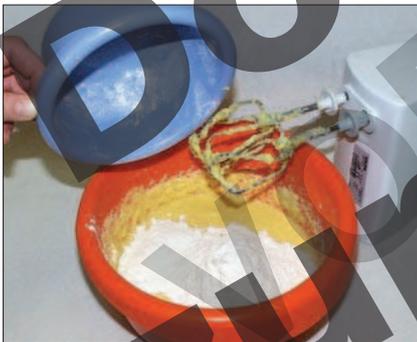
⑩ Eier untermischen



⑪ Einige Löffel Mehl zugeben



⑫ Mehl untermischen



⑬ Restliches Mehl löffelweise untermischen



⑭ Milch untermischen



⑮ Backofen auf 100°C einschalten



⑯ Waffeleisen einstecken



⑰ Öl in eine Tasse füllen



⑱ Waffeleisen mit Öl

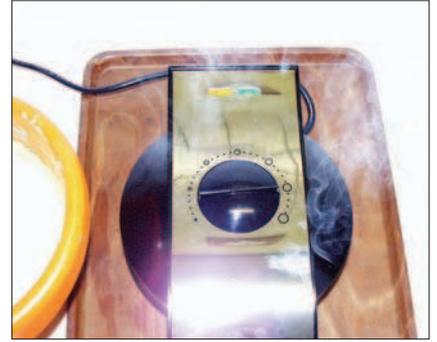
## WAFFELN ③



⑱ Warten bis **grüne**  
Kontrolllampe aufleuchtet



⑳ 1 Schöpfkelle Teig einfüllen



㉑ Warten bis erneut die **grüne**  
Kontrolllampe aufleuchtet



㉒ Waffeleisen öffnen



㉓ Waffel mit einer Gabel auf  
einen Teller geben



㉔ Waffeln im Backofen  
warmhalten



㉕ Backofen ausschalten



㉖ Guten Appetit



㉗ Nach Belieben mit  
Puderzucker bestreuen