



DOWNLOAD

Stephanie Kappenhagen

Schokoladenpudding und Rührkuchen

Gesunde Gerichte einfach zubereiten



Stephanie Kappenhagen

Unterrichtsideen



Bergedorfer®

**Gesunde Vollwertkost
einfach zubereiten**

Foto-Rezepte für Frühstück,
Mittag und Abendbrot

SONDERPÄDAGOGISCHE
FÖRDERUNG
7.-10. Klasse



Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den **Einsatz im eigenen Unterricht** zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, **nicht jedoch für** einen schulweiten Einsatz und Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte (einschließlich aber nicht beschränkt auf Kollegen), für die Veröffentlichung im Internet oder in (Schul-)Intranets oder einen weiteren kommerziellen Gebrauch.

Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Verstöße gegen diese Lizenzbedingungen werden strafrechtlich verfolgt.

VORSCHAU

Schokoladenpudding ①

Zutaten für 4 Personen

4 Esslöffel (EL) Vollkorn-Reismehl
250 Milliliter (ml) Wasser
250 Gramm (g) Sahne
1 Messerspitze (MS) Vanillepulver
1 Prise Salz
70 Gramm (g) Honig
2 Esslöffel (EL) Kakao



Arbeitsschritte



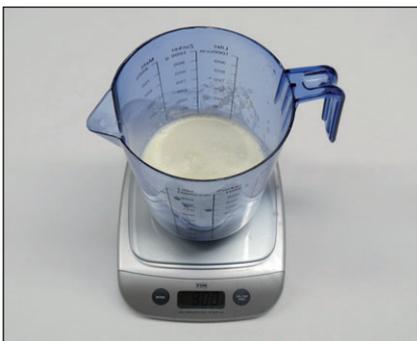
① 4 EL Reismehl in einen Topf geben



② 250 ml Wasser abmessen



③ Wasser in den Topf geben



④ 250 g Sahne abwiegen



⑤ Sahne in den Topf geben



⑥ 1 MS Vanillepulver zugeben

Schokoladenpudding ②



⑦ 1 Prise Salz zugeben



⑧ 70 g Honig abwiegen



⑨ 2 EL Kakao zugeben



⑩ Herd auf Stufe 9 einstellen



⑪ Alles mit einem Schneebesen verrühren



⑫ Unter ständigem Rühren in ca. 3 Minuten aufkochen lassen



⑬ Herd ausschalten



⑭ Pudding in eine Schüssel umfüllen



⑮ 1 Stunde abkühlen lassen



⑯ Pudding mit Sahne verzieren und anrichten; Guten Appetit!

Rührkuchen ①

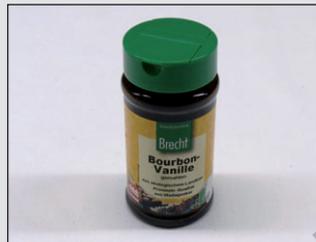
Zutaten für 4–8 Personen

Teig

- 300 Gramm (g) weiche Butter
- 250 Gramm (g) Honig
- 1 Messerspitze (MS) Vanillepulver
- 1 Messerspitze (MS) Salz
- 4 Eier (Größe „M“)
- 370 Gramm (g) Vollkorn-Weizenmehl
- 1 Teelöffel (TL) Weinstein-Backpulver
- 40 Gramm (g) Sahne
- 2 Esslöffel (EL) Butter
- 2 Esslöffel (EL) Mehl

Schokoladenguss

- 100 Gramm (g) Butter
- 70 Gramm (g) Honig
- 5 Esslöffel (EL) Kakao
- 3 Esslöffel (EL) Sahne



Arbeitsschritte Kuchenteig



① 300 g Butter in Stücken in einer Schüssel abwägen



② 250 g Honig zugeben



③ 1 MS Vanille zugeben

Rührkuchen ②



④ 1 MS Salz zugeben



⑤ Mit dem Mixer auf Stufe 3 alles gut verrühren



⑥ 4 Eier nacheinander zugeben und alles verrühren



⑦ 370 g Mehl zugeben



⑧ 1TL Backpulver zugeben



⑨ 40 g Sahne zugeben



⑩ Mit dem Mixer auf Stufe 3 alles gut verrühren



⑪ Backform mit Butter ausfetten



⑫ Etwas Mehl in die Form streuen



⑬ Die Form drehen und klopfen, damit sich das Mehl verteilt



⑭ Teig in die Backform geben



⑮ Backform in den Ofen schieben (unterste Schiene)

Rührkuchen ③



⑩ Backofen auf 180 °C auf Ober- und Unterhitze einstellen



⑪ 50 Minuten backen



⑫ Garprobe: mit einem Holzstäbchen in den Teig stechen (Es darf nichts kleben bleiben!)



⑬ Backofen ausschalten



⑭ Kuchen mit Handschuhen herausnehmen (Vorsicht: heiß!)



⑮ Kuchen 30 Minuten abkühlen lassen



⑯ Kuchen auf ein Gitter stürzen



⑰ Kuchen weitere 30 Minuten abkühlen lassen

Arbeitsschritte Schokoladenguss



②④ 100 g Butter abwiegen



②⑤ 70 g Honig zugeben



②⑥ Herd auf Stufe 3 stellen und Butter in einem Topf schmelzen



②⑦ 5 EL Kakao zur geschmolzenen Butter geben



②⑧ 3 EL Sahne zugeben



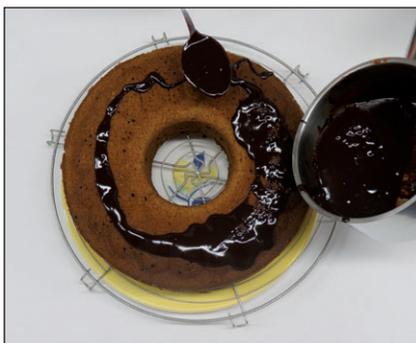
②⑨ Alles gut mit einem Schneebesen verrühren



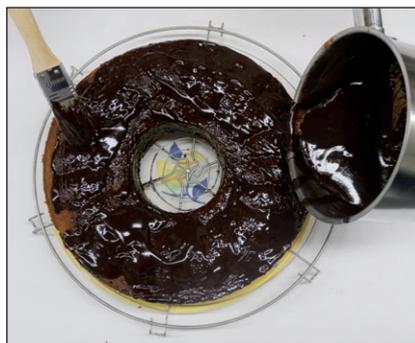
③⑩ Herd ausstellen



③① Das Gitter mit dem Kuchen auf einen großen Teller stellen



③② Den Schokoladenguss mit einem Löffel über den Kuchen geben



③③ Mit einem Pinsel den Schokoladenguss verteilen



③④ Kuchen anrichten; Guten Appetit!



Weitere Downloads, E-Books und Print-Titel des umfangreichen Persen-Verlagsprogramms finden Sie unter www.persen.de

Hat Ihnen dieser Download gefallen? Dann geben Sie jetzt auf www.persen.de direkt bei dem Produkt Ihre Bewertung ab und teilen Sie anderen Kunden Ihre Erfahrungen mit.



© 2013 Persen Verlag, Hamburg
AAP Lehrerfachverlage GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im eigenen Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Die AAP Lehrerfachverlage GmbH kann für die Inhalte externer Sites, die Sie mittels eines Links oder sonstiger Hinweise erreichen, keine Verantwortung übernehmen. Ferner haftet die AAP Lehrerfachverlage GmbH nicht für direkte oder indirekte Schäden (inkl. entgangener Gewinne), die auf Informationen zurückgeführt werden können, die auf diesen externen Websites stehen.

Herausgeber: Werkstätten der Arbeiterwohlfahrt Dortmund GmbH
Grafik: Kirsten Schröder (Fotos, ausgenommen der Eieruhren in den Rezepten)
Satz: Satzpunkt Ursula Ewert GmbH

Bestellnr.: 23319DA7

www.persen.de