Das große Backprojekt der 5d

Das große Backprojekt

Eine Rezeptsammlung zum großen Backprojekt im „Homeschooling“ während der Covid-19-Pandemie 2021 im Unterrichtsfach Mathematik.

Mit diesem Projekt haben wir, die Klasse 5d, Größeneinheiten im Alltag genauer untersucht und verwendet.
Begleitet wurde der praktische Teil von Eintragungen ins Regelheft und Übungen mit dem Online-Lernsystem bettermarks.

Genutzt und vertieft haben wir dabei Übungen im Fach Digitale Medien: Textdateien erstellen, in PDF-Dateien umwandeln, Bilder einfügen, Texte abfotografieren und hochladen.

Aufbau des Projektes:

1. **PLANUNG**
2. **EINKAUFSWEG** – Längen
3. **EINKAUFEN** – Geld
4. **TEIG ZUBEREITEN** – Gewichte
5. **BACKEN** – Zeit
6. **AUFRÄUMEN** – Volumen

Das große Backprojekt

Inhalt

1. Amiras Zitronenkuchen
2. Bosses Schokokuchen
3. Carlos Apfelblechkuchen
4. Felix Zitronen-Watte-Kuchen
5. Hayas Schoko-Streusel-Kuchen
6. Idas Käsesahne Torte
7. Johannas Happy-Birthday-Zitronenkuchen
8. Karams Schokoladenkuchen
9. Laureens Apfelkuchen
10. Levis Käsekuchen
11. Liams Tassenkuchen
12. Licas Walnussbrownie
13. Linas
14. Lina-Sophies Apfel-Streuselkuchen
15. Lorenz bunter Zitronenkuchen
16. Malous Donuts
17. Mathis Donauwellen
18. Matthias versunkener Kirsch-Schoko-Kuchen
19. Maxims glasierter Marmorkuchen
20. Mikas bestäubter Schokoladenkuchen
21. Okes Schokokusstorte
22. Pauls Zupfkuchen
23. Ségolènes warmer Schokoladenkuchen
24. Simons Marmorkuchen
25. Sveas Bunte-Streusel-Zitronenkuchen
26. Theresas Fantakuchen mit Mandarinen

BACKREZPT-ZITRONENKUCHEN

von

Amira Kiphaut

Klasse 5d

DAS REZEPT/EINKAUFSLISTE

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten	= 0,25 Stunden	= 900 Sek.
Koch-/Backzeit:	ca. 45 Minuten	= 0,75 Stunden	= 2700 Sek.
Gesamtzeit:	ca. 60 Minuten	= 1,00 Stunden	= 3600 Sek.
Schwierigkeitsstufe:	normal		
Kalorien p.P.	ca. 426		

Für den Teig: (Zutaten für 16 Portionen)

350 g Butter	350.000 mg = 350 g = 0,350 kg
350 g Zucker	350.000 mg = 350 g = 0,350 kg
350 g Mehl	350.000 mg = 350 g = 0,350 kg
1 Pck. Vanillezucker	8.000 mg = 8 g = 0,008 kg
6 Eier	52,0 g x 6 = 312 g = 312.000 mg = 0,312 kg
3 TL gestrichen Backpulver	7,5 g = 7500 mg = 0,008 kg
2 Zitronenschalen, abgeriebene	

Für den Guss:

250 g Puderzucker	250.000 mg = 250 g = 0,250 kg
Zitronensaft	

Die Einkaufsliste:

Start: Helmste, Buchenring 2

Ziel: Supermarkt: Marktkauf Stade, Drosselstieg 77

Entfernung: 12,7 km x 2 Fahrten = 25,4 km = 25.400 m =
= 254.000 dm = 2.540.000 cm

Was	wieviel/ Einkauf	wieviel/ Rezept	Preis/ Einkauf	Preis/ Rezept
Butter:	1 x 350 g	350 g	1,99 €	1,99 €
Zucker:	1 x 1.000 g	350 g	0,79 €	0,28 €
Mehl:	1 x 1.000 g	350 g	0,39 €	0,14 €
Vanillezucker:	10 x 8 g	1 x 8 g	0,19 €	0,02 €
Eier:	6 Stück	6 Stück = 312 g	1,59 €	1,59 €
Backpulver:	1 x 15 g	7,5 g	0,17 €	0,09 €
Zitrone:	5 Stück	2 Stück = 240 g	1,49 €	0,60 €
Puderzucker:	1 x 250 g	250 g	0,29 €	0,29 €
GESAMT:		1.867,50 g = 1,868 kg = 1.867.500 mg = 0,002 t		5,00 € = 500 Cent

FOTOS

Kuchenform – Kastenform

Länge: 30 cm = 300 mm = 0,30 m

Breite: 13 cm = 130 mm = 0,13 m

Höhe: 7 cm = 70 mm = 0,07 m

Einheiten Messbecher:

Liter (l) = 1.000 ml = 1.000 ccm

Kubikzentimeter (ccm)

Gramm (g) = 1.000 g Zucker

Baked with love

Das große Backprojekt in Mathe von Bosse Priewe

Bosses Schokokuchen Rezept

1a)+1b)
Zutaten
1 Tafel weiße Schokolade
200 g Mehl 00 oder normal 405
60 g Kakao (ca. 3EL
180 g Zucker (Wer es süßer mag nimmt 200 g)
2 Eier
100 ml Öl
200 ml Milch
1 Packung Backpulver
1EL Vanilleextrakt oder 1 Packung Vanillezucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung
1.In einer Schüssel die Eier mit einer Gabel verrühren.
2. Öl, Milch und Vanilleextrakt oder Vanillezucker dazugeben. Verrührt alles mit einem Schneebesen.

3. Mehl, Zucker, Kakao und Backpulver hinzugeben und zu einem homogenen Teig schlagen. Ihr benötigt wirklich keinen Mixer!
4. Die weiße Schokolade zerkleinern und in den fertigen Teig geben.
5. Teig in eine eingefettete und bemehlte 24 cm Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 30 – 35 Minuten backen.
6. Stäbchenprobe machen.
7. Zum Schluss noch bepudern.

1c) Einkaufsliste:
1x Weiße Schokolade
Mehl
Zucker
Öl
Milch
Vanilleextrakt oder Vanillezucker
Kakao
Backpulver
Zuhause:

① 2)

Apfelblech kuchen

von Carlo

sehr einfach, lecker und beliebt

Äpfel schälen und in dünne scheiben schneiden.

Butter schaumig rühren und mit Zucker, Eier und Vanille-zucker mischen. Mehl und Back-pulver untermischen und zum schluss die Äpfel unterheben.

Das Ganze kommt dann auf ein fettetes Backblech (gleich-mäßig verteilen) und dann bei 200 Grad für 30 min in den vorgeheizten Ofen.

Dei bedarf mit Zimt und Zucker bestreut reservieren.

Arbeitszeit ca. 30 min

Koch/Backzeit ca. 30 min

Gesambzeit ca. 1 stunde

Schwierigkeitsgrad simpel

Kalorien p.P. ca. 509 g

Zutaten für 1 portion

1 kg Äpfel (Braeburn)

250 g Butter

250 g Zucker

350 g Mehl

5 Eier

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

4 Teig zubereiten - Gewichte

a)
10000 g
+ 2500 g
+ 2500 g
+ 3500 g
+ 3000 g
+ 8 g
+ 16 g
Gesamtgewicht 21749

21749 = 2,174 kg

21749 = 2174000 mg

21749 = 0,002174 t

5 Backen - Zeit

a) 30 min

b) 60 min

c) 30 · 60 s = 1800 s

Das große Back-Projekt

Felix Gregowski
Klasse 5d

Rezept Zitronen-Wattekuchen

Zutaten

Teig	300 g	Weizenmehl
	4 TL	Backpulver
	300 g	Zucker
	1 EL	Zitronensaft
	1	Schale einer Bio-Zitrone
	4	Eier (Größe M)
	150 ml	neutrales Speiseöl
	150 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
Guss	150 g	Puderzucker
	4 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und sieben. Zucker, Zitronensaft und -schale, Eier, Speiseöl und Mineralwasser hinzufügen. Alles 2 Minuten auf höchster Stufe mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Backblech (30x40 cm) fetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen.
4. Das Backblech auf einen Küchenrost stellen.
5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss sofort mit Hilfe eines Pinsels oder Messers auf dem Kuchen verteilen.
6. Den Kuchen abkühlen lassen, dann in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Guten Appetit !

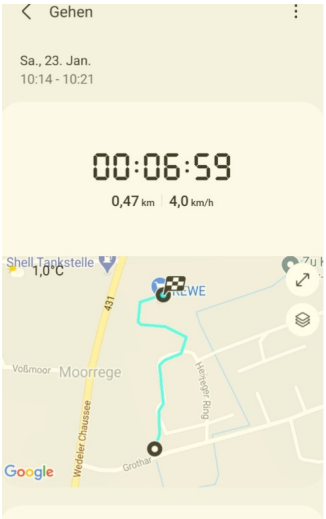
☺

Längen

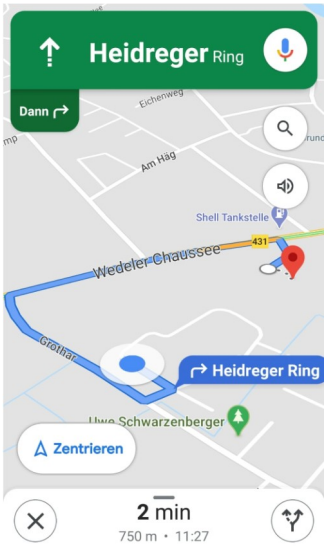
Einkaufsweg

Route: Heidreger Ring 5, 25436 Moorrege
REWE, Wedeler Chaussee 43b, 25436 Moorrege

Fußweg: 0,47 km
Messinstrument = Galaxy Watch 2



Auto: 750 m
Messinstrument = Google Maps



Beschreibung: Ich bin den Weg zum Supermarkt gelaufen und habe mit meiner Uhr den Weg abgemessen.
Die Route habe ich bei Google Maps eingegeben und die Entfernung abgelesen.
Der Fußweg ist kürzer als die Strecke mit dem Auto, weil ich eine Abkürzung durchs Wohngebiet genommen habe.

Möglichkeiten der Bezahlung (9,73 €)

Gutschein

Gutschein	50,00 €
Muffinformen	- 11,99 €
Silikon Backformen	- 16,99 €
Silikon Backpinsel	- 3,99 €
Silikon Teigschaber	- 5,99 €
Gugelhupfform	- 9,90 €
Restbetrag	1,14 €

Ich habe verschiedene Backformen aus dem Internet (Amazon) herausgesucht. Die Preise habe ich von den 50,00 € abgezogen. Da man auch einen Pinsel und einen Teigschaber benötigt, habe ich die noch dazu genommen. Vom Gutschein bleiben 1,14 € übrig.

Für größere Ansicht Maus über das Bild ziehen

HONMIED 4 Stück Silikon Backform Kuchenform Kastenform, Brotbackform, Antihaft Brotbackform, Silikonbriochenbackform

Marke: HONMIED

Preis: 16,99 € **GRATIS-Lieferung** für qualifizierte Erstbestellung nach Deutschland und Österreich. Wählen Sie diese Option an der Kasse.
Details
Preisangaben inkl. USt. Abhängig von der Lieferadresse kann die USt. an der Kasse variieren. Weitere Informationen.

Nutzen Sie Kauf auf Rechnung und bezahlen Sie erst im nächsten Monat

- 【4er Silikon Backform】Das 4-er Backformen Set enthalten eine Rechteckige Kastenform mit den Maßen von ca. 25,5 x 13 x 7cm, Quadratische Backform mit den Maßen von ca. 26x 25 x 5 cm, runde Kuchenform mit Griff (ca. 29x 6 cm), Runde Kuchenform mit den Größe von ca: 23,5 x 5 cm(D X H), kann diese Set besser für Ihre Bedürfnis erfüllen.
- 【Hochwertiges umweltsfreundliches Material】Dieser Kuchenbackformen besteht aus hochwertigem Silikon in Lebensmittelqualität, die kein BPA und ungiftig, wärmeleitfähig, langlebig und flexibel ist und kann hervorragende Backeffekte erzielen.
- 【Starke Antihaftleistung】Der Kuchenfällt leicht von der Silikonform nach dem Backen ab, haftet nicht leicht an der Oberfläche und ist leicht waschbar.
- 【Temperatur- und Kältebeständigkeit】Die Silikonkuchenformen

Für größere Ansicht Maus über das Bild ziehen

21cm Silikon Backpinsel Basting Gebäckbürste Grillbürste Gebäck Kochbürste Öl Backbürsten Hitzebeständige Küche Farbe schwarz.

Marke: saizone

48 Sternebewertungen

Amazon's Choice für "back pinsel"

Preis: 3,99 € (10,50 € / 100 g) **GRATIS-Lieferung** für qualifizierte Erstbestellung nach Deutschland und Österreich. Wählen Sie diese Option an der Kasse.
Details
Preisangaben inkl. USt. Abhängig von der Lieferadresse kann die USt. an der Kasse variieren. Weitere Informationen.

Nutzen Sie Kauf auf Rechnung und bezahlen Sie erst im nächsten Monat

Farbe: **Schwarz-21cm**

3,99 €	4,99 €
4,99 €	**3,99 € (10,50 € / 100 g)**
4,99 € (12,48 € / 100 g)	8,99 €

- Hochwertiges Silikon und Hitzebeständigkeit: Die Backbürste besteht aus hochwertigem Silikon in Lebensmittelqualität ohne BPA. Die Hochleistungs-Silikon-

Für größere Ansicht Maus über das Bild ziehen

Dr. Oetker Silikon-Teigschaber Flexxibel, Küchen-Schaber mit Funktionsteil aus Silikon, hochwertige Teigspachtel aus Platinsilikon - hitzebeständig bis 230 Grad, Menge: 1 Stück

Besuchen Sie den Dr. Oetker-Store

2.033 Sternebewertungen | 9 beantwortete Fragen

Amazon's Choice für "teigschaber"

Preis: 5,99 € **GRATIS-Lieferung** für qualifizierte Erstbestellung nach Deutschland und Österreich. Wählen Sie diese Option an der Kasse.
Details
Preisangaben inkl. USt. Abhängig von der Lieferadresse kann die USt. an der Kasse variieren. Weitere Informationen.

Nutzen Sie Kauf auf Rechnung und bezahlen Sie erst im nächsten Monat

Aktuelle Angebote Kaufen Sie 4, sparen Sie 10%. 1 Werbeaktion

Neu (9) ab 5,99 € **GRATIS-Lieferung** für qualifizierte Erstbestellung nach Deutschland und Österreich. Wählen Sie diese Option an der Kasse.

Stilbezeichnung: **Teigschaber**

Pinsel 3,7 cm 5,49 €	Pinsel 5,0 cm 8,56 €	Rührlöffel 9,39 €	Spatel 7,49 €
Teigschaber 5,99 €			

- Teigschaber: Der Schaber mit Funktionsteil aus hochwertigem Silikon ist bis 230 Grad hitzebeständig und gleichzeitig elastisch
- Lieferumfang: 1 x Teigschaber mit Silikon Funktionsteil - in bester

Relaxdays Gugelhupfform, Marmor- & Rührkuchen, antihaftbeschichtet, Ø 25 cm, Carbonstahl, runde Napfkuchenform, schwarz

Marke: Relaxdays

80 Sternebewertungen

Preis: 9,90 € & **Kostenlose Lieferung**
Preisangaben inkl. USt. Abhängig von der Lieferadresse kann die USt. an der Kasse variieren. Weitere Informationen.

Nutzen Sie Kauf auf Rechnung und bezahlen Sie erst im nächsten Monat

Neu (2) ab 9,90 € & **Kostenlose Lieferung**

Größe: **1 Stück**

1 Stück	2er Pack	4er Pack	10er Pack
9,90 €	14,90 €	24,90 €	54,90 €

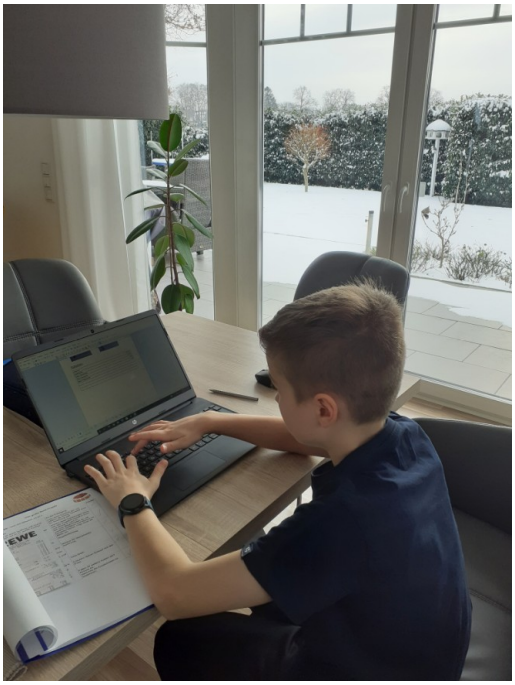
Material	Legierter Stahl
Marke	Relaxdays
Farbe	Schwarz
Form	Rund
Artikelabmessungen L x B x H	25 x 25 x 11 cm

Info zu diesem Artikel

- Zum Backen: Große, runde Profi Gugelhupf Backform - Ideal für perfekten Marmor- und anderen Rührkuchen
- Zum Kaffee: Die Lieben mit einem duftenden, selbstgebackenen Napfkuchen aus der Rundform überraschen

Zusatzkosten beim Backen

Der Backofen funktioniert nur mit Strom.
Der Mixer verbraucht Strom.
Es gibt Wasserkosten beim Spülen.
Die Küchengeräte kosten Geld.
Die Backformen kosten Geld.
Lebensmittel müssen eingekauft werden.



Umrechnungen

1.325 g = 1,325 kg
1.325 g = 1.325.000 mg
1.325 g = 0,001325 t

Gewicht des fertigen Kuchens

Gewicht Kuchen mit Backblech	=	1.710 g
Gewicht Backblech	=	505 g

Gewicht Kuchen = 1.710 g – 505 g = 1.205 g

Der fertige Kuchen wiegt weniger als die Zutaten zusammen. Das liegt daran, dass flüssige Zutaten im Teig verdampfen, wenn sie heiß werden.

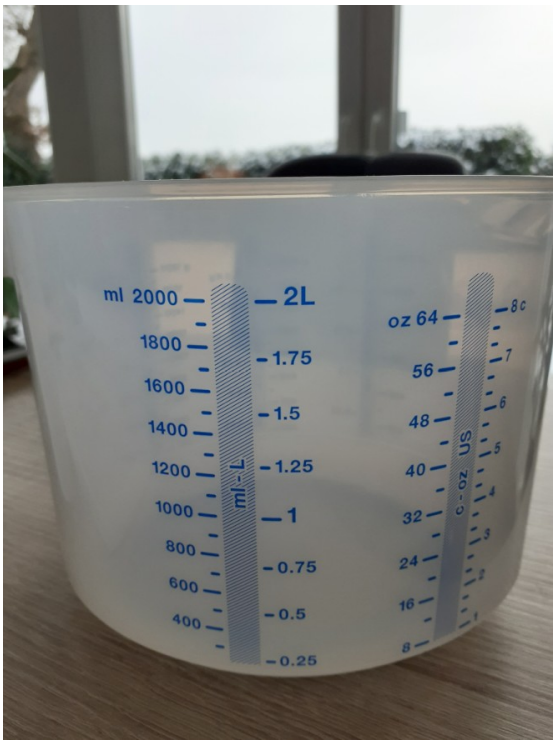
Volumen

Zutatenliste in Volumen

150 ml	neutrales Speiseöl
150 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure

Volumeneinheiten Messbecher

Auf dem Messbecher gibt es die Volumeneinheiten Milliliter (ml) und Ounce (oz = amerikanische Flüssigkeitsunze).



Umrechnungen

In den Messbecher passen 2.000 ml.

2.000 ml = 2 l

1 l = 1 dm^3 und 1.000 ml = 1.000 cm^3

2 l = 2 dm^3 und 2.000 ml = 2.000 cm^3

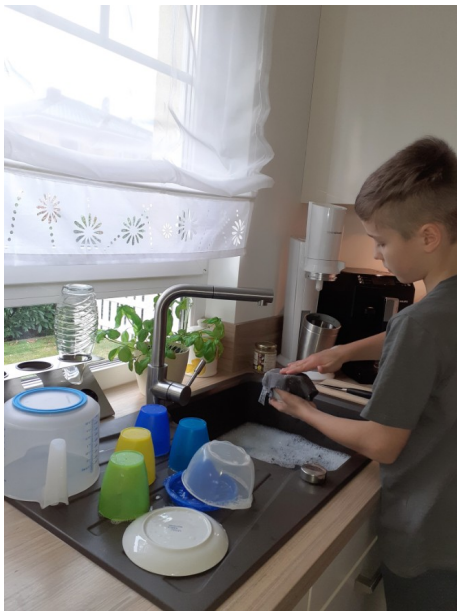
Spülen

Spülwasser:

6 l = 6.000 ml

Spülmittel:

8 ml = 0,008 l



Schrankvolumen

Länge	=	47,5 cm	=	4,75 dm
Breite	=	52 cm	=	5,2 dm
Höhe	=	19 cm	=	1,9 dm

Messinstument = Zollstock

Volumen = 4,75 dm x 5,2 dm x 1,9 dm = <u>46,93 dm^3</u>

46,93 dm^3 = 46,93 l

Hayas Projekt

Aula

Lidel

10 min

4km

Zutaten€:

Milich 0,79€

Eier 1,29€

Öl 1,8€

Miel 0,39€

Zucker 0,79€

2 Streusel 0,29€

insgesamt 5,14€

- 5 Eier
- 100g Nutela
- 250g Butter
- 150g Zucker
- 30g Backkakao
- 1TL Backpulver
- 10g Schokotropfen
- 70ml Sahne
- 100g milchschokolade

Ofen 200°C

Kuchen im Ofen

26 - 27 min

IDAS Backprojekt

1. Planung:

1b)Rezept

200g	Mehl
120g	Butter
70g	Zucker
1	Eigelb
1	Messerspitze Salz
1/2	Zitronenschale
8 Blätter	Gelatine
1/4l	Milch
200g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitrone
4	Eigelb
1/2l	Sahne
500g	Magerquark
½ Tasse	Puderzucker

Käsesahne-Torte

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken und den Zucker, das Eigelb, das Salz und die Zitronenschale hineingeben. Von der Mitte aus alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Mürbeteig zu einer Kugel formen und in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig au feiner bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Tortenböden von je 26cm Durchmesser ausrollen und auf einem Backblech au der mittleren Schiene in 8-10 Minuten hellbraun backen.

Einen der Böden noch heiß in 12 gleich große Tortenstücke schneiden, zusammen mit dem ganzen Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Käsesahen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Zucker, dem Salz, der Zitronenschale und den Eigelben unter ständigem Rühren aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und in die Milch rühren. Die Milch kühl stellen. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Quark und die Schlagsahne unterrühren.

Den ungeteilten Tortenboden in eine Springform legen und den Rand der Form mit einem Streifen Pergamentpapier auslegen. Die Quarkcreme auf den Tortenboden füllen und die Oberfläche glattstreichen. Die Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Die Rote aus der Form lösen, das Pergamentpapier vom Rand entfernen und den geteilten Tortenboden obenauf legen. Die Torte mit Puderzucker besieben.

3. Geld

Menge	Zutat	3a &b) Kosten pro…	3d) Kosten für Kuchen
200g	Mehl	1,40€/1kg	28ct
120g	Butter	2,80€/250g	+1,34€
70g	Zucker	1,70€/1kg	+12ct
1	Eigelb	40ct/Ei	+20ct
1	Messerspitze Salz	1,00€/500g	+2ct
1/2	Zitronenschale	70ct/Zitrone	+35ct
8 Blätter	Gelatine	1€/6 Blätter	+1,36€
1/4l	Milch	1,40€/1L	+35ct
200g	Zucker	1,70€/1kg	+34ct
1 Prise	Salz	1€/500g	+2ct
1	Zitrone	70ct/Zitrone	+70ct
4	Eigelb	40ct/Ei	+80ct
1/2l	Sahne	2,50€/1/2 L	+2,50€
500g	Magerquark	1,20€/250g	+2,40€
½ Tasse	Puderzucker	1,80€/500g	+18ct
Summe			**10,96€=1096ct**

4. Gewichte

4a &b) Mengen in Gramm	Zutat
200g	Mehl
120g	Butter
70g	Zucker
1 → 16g	Eigelb
1 → 10g	Messerspitze Salz
½ → 7g	Zitronenschale
8 Blätter →13g	Gelatine
1/4l → 266g	Milch
200g	Zucker
1 Prise → 10g	Salz
1 → 14g	Zitrone
4 → 61g	Eigelb
1/2l →500g	Sahne
500g	Magerquark
½ Tasse → 25g	Puderzucker
4d) Gesamtgewicht: 2012g =2,012kg=2012000mg	

KRUPS

Das

große

Backprojekt

von Johanna

Zitronenkuchen

3 Zitronen
6 Eier
350g Zucker
350g Mehl
2TL Backpulver
1 Pkt. Vanillezucker
350g Margarine
300g Puderzucker

Zitronenkuchen

Zutaten

3 Zitronen (unbehandelt)
6 Eier (Kl. M)
350 g Zucker
350 g Mehl
2 Tl Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
350 g Margarine
300 g Puderzucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen und die Zitronenschale fein abreiben. Anschließend die Zitronen auspressen.
2. In einer Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben und Vanillezucker untermischen. Abwechselnd mit der Margarine unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Zitronenschale hinzugeben. Auf das Blech geben und glatt streichen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 20 Min. backen.
3. Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit einer Gabel einstechen. Glasur auf dem Kuchen verstreichen und abkühlen lassen.

Quittung

Einkaufen: a) b)

Margarine	1,59€	
2x Punderzucker	0,98€	
Vanillezucker	0,99€	
Backpulver	0,99€	Insgesamt: 4,55€

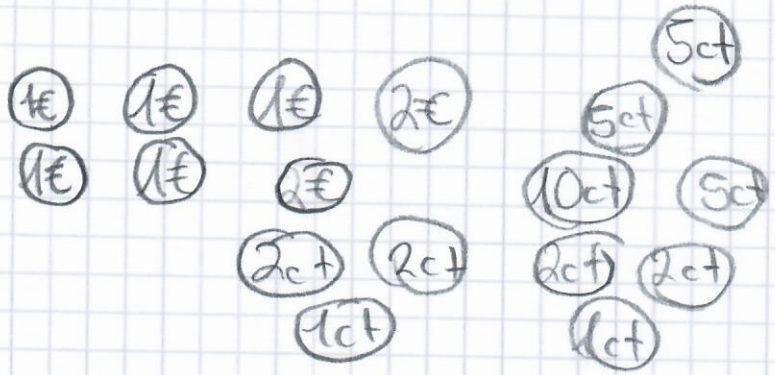
Schätzungen:

Mehl	0,80€	
Zucker	1,00€	
Eier	2,00€	
Zitronen	1,00€	Insgesamt: 4,80€

Alles zusammen: 4,55€ + 4,80€
= 9,35€
= 935ct

1.

2.



Mengen in Gramm

Teig zubereiten: a), b), a)

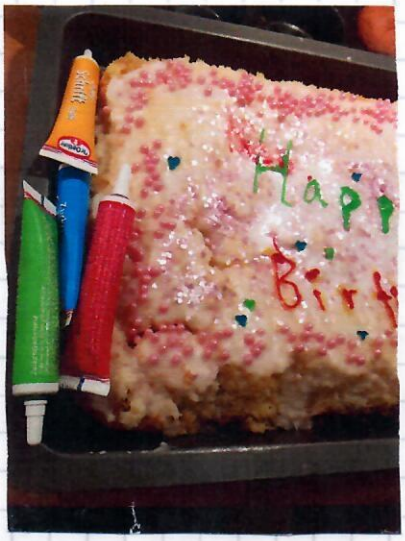
Margarine	350g
Mehl	350g
Zucker	350g
Puderzucker	300g
Backpulver	16g
Vanillezucker	8g
Zitronen	360g
Eier	360g
	2094g

= 2,094 kg
= 2094000 mg
= 0,002094 t

Gewicht des kuchens +)

1285g

Der kuchen wiegt nur fast die Hälfte vom Teig.



Karams Schokoladenkuchen

Zutaten

125
+ 75
+ 100
+ 300
+ 30
+ 20
+ 20
555 g
+ 1 Ei
+ 125 ml Öl

+ 255
810
mehl

Backzeit

13,46 Uhr habe ich angefangen zu kochen

Von Zuhause zum Supermarkt

Ich habe Rewe genommen und das ist 3,3 km von mir entfernt. Und ich bin mit dem Auto gefahren.
3,3 km = 3300 m = 33.000 cm

Einkaufliste

Kakaopulver

Gewicht vom Kuchen

Mein Kuchen wog 1050 g und mein Eintagskuchen wog 850 g. Und ich fand es das mein Kuchen schwerer wiegt.

Gewichtsumrechnung

2,5 kg = 2125 g
[illegible]

Mixform Backblech

Ich habe ja eine Form genommen und die ist 45 cm lang und 25 cm breit.

Einkaufen

Von mein Zimmer auf mein eine große zwei Laufen (6,6 m) und dann die Treppe runter (13 m) dann rechts zur Haustür. Draußen vor uns schon auf der Straße. Wir laufen 3,3 km zu Rewe. Und kaufen die Zucker ein. Anschließend Richtung Zuhause laufen. Tür auf geht auf. Ende Küche.

Wie lange hat der Kuchen backen gedauert?

Teig: 20 min
Backen: 40 min
Zutaten berechnen: 10 min

Rechnung

20 min
+ 40 min
+ 10 min
1 h 10 min

Backzeit in Sekunden

1 h 10 min = 4200 s

Wie viel musste ich für mein Kuchen ausgeben?

Hab ich musste nur Kakaopulver kaufen und das hat nicht viel gekostet. 1,35€ hat das Kakaopulver gekostet. Alles mit den anderen sachen 12,02€.

Das große Backprojekt

Apfelkuchen

Von Laureen

Gebacken am 24. Januar 2021

Rezept

3 Äpfel

150g Butter oder Margarine

150g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

1 Pck. Puddingpulver „Vanillegeschmack“

250g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

5 EL Milch

Fett

Puderzucker

Rechnung

1kg Äpfel	2,49€
250g Butter	1,34€
1kg Zucker	1,19€
500g Salz	0,75€
6 Eier	2,29€
100g Puddingpulver	0,75€
1kg Mehl	0,79€
3Tüten (49g) Backpulver	0,49€
1L Milch	1,39€

	11,48€ = 1148ct

1. Möglichkeit der Bezahlung

12,00€ - 11,48€ = 0,52€ Rückgeld

2. Möglichkeit der Bezahlung

15,00€ - 11,48€ = 3,52€ Rückgeld

Überarbeitete Rechnung

Äpfel	1000g=2,49€
	2,50€:10=0,25€
	100g Äpfel kosten also 25ct
	Ich brauchte 397g Äpfel
	0,25€x4=1,00€
Butter	250g=1,34€
	Ich brauchte 150g Butter
	125g=0,65€
Zucker	1000g=1,19€
	Ich brauchte 150g Zucker
	1,20€:10=0,12€
	100g Zucker kosten also 12ct
	50g Zucker kosten somit 6ct
	150g Zucker=0,18ct
Eier	6 Eier=2,29€
	Ich brauchte 2 Eier
	2,30€:6=0,38€
	1 Ei kostet also 38ct
	2 Eier kosten 76ct
Puddingpulver	100g=75ct
	Ich brauchte 37g
	0,75:10=0,09€
	10g Pulver kosten also 9ct
	9ct x 4
	40g Pulver kosten somit 36ct
Mehl	1000g=0,79€
	Ich brauchte 250g Mehl
	80ct:4= 20ct
	250g Mehl kosten 20ct
Backpulver	49g= 0,49€
	1g=1ct
	Ich brauchte 6g Backpulver
	6g Backpulver kosten 6ct
Milch	1000ml Milch kosten 1,39€
	1,39€:10=0,14€
	100ml kosten also 14ct
	Ich brauchte 46ml Milch
	14ct:2=7ct
	50ml Milch kosten 7ct

Genaue Rechnung für meinen Kuchen

397g Äpfel	1,00€		
125g Butter	0,65€		
150g Zucker	0,18€		
2 Eier	0,76€		
40g Puddingpulver	0,36€		
250g Mehl	0,20€		
6g Backpulver	0,06€		
50ml Milch	0,07€		

	3,28€	=	328ct

Backprojekt Levi

Levis Käsekuchen

1. Planung

Käsekuchen

Zutaten:

Teig

- 250 g Weizenmehl
- 60 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Butter

Käsemasse

- 500 g Magerquark
- 150 g Zucker
- Ein Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Zitronenschale
- 1 EL Mehl
- 1 EL Speisestärke
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen
- 50 g Zucker für den Eischnee
- 50 g flüssige Butter

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale und das Ei in eine Schüssel geben.
2. Butter in Stücke schneiden und auf dem Mehl verteilen.
3. Alle Zutaten mit dem Knethaken eines Handrührgerätes gründlich durchkneten.
4. Die so entstandenen Streusel schnell – am besten mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.
5. Teig flach formen, in Folie schlagen. 30 Minuten kaltstellen, danach mit wenig Mehl bestäuben, ausrollen.
6. Springformboden mit Teig auslegen und 15 Minuten blind backen.
7. Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Mehl, Speisestärke und Eigelb verrühren.
8. Eiweiß mit Zucker zu Eischnee schlagen.
9. Eischnee zusammen mit der flüssigen Butter unterheben.
10. Bei 180°C backen, nach 20 Minuten mit einem Messer den Rand lösen, weitere 20 Minuten backen.

3. Einkaufen

3a) 0,10 + 0,20 + 0,01 + 0,79 + 0,25 + 3,29 + 2,19 + 0,02 + 0,01 + 0,80 + 0,50 = <u>€ 8,16</u>

3b)

3d)

Ich habe bei der Rechnung bedacht, dass ich kein ganzes Paket Mehl und Zucker brauche.

Betrag in Euro: € 8,16

Betrag in Euro und Cent: 8 € und 16 ct

Betrag in Cent: 816 ct

3+) Ich würde mir eine gute Springform kaufen (€ 23,30).

Außerdem möchte ich ein Muffinblech kaufen (€ 8,15).

Rest (€ 18,55): Backzutaten

3++)

- Strom für den Kühlschrank
- Strom für das Handrührgerät

6. Aufräumen

a) Mein Rezept hat keine Volumenangaben.

b) Liter, Milliliter

d) In meinen Messbecher passen 1000 Milliliter.

1 l = 1000 ml = 1 dm^3

e) In unser Spülbecken passen 15 Liter, wenn ich es zur Hälfte mit Wasser fülle.

15 Liter = 15000 Milliliter

Der Kuchen ist fertig und super lecker!

Liams Tassenkuchen

Nr. 1 Rezept

Tassenkuchen

b) • 30 g warme Buter
• 2 El Zucker
• 1 Ei
• 4 El Mehl
• 1 Tl Backpulver
• Deko:
• Streusel

Am Ende Rühren

Mikrowelle
600°
1:30 minutes
in der Mikrowelle
backen

Nr. 2

a) Netto: 2 min / 1,1 km mit dem Auto, km stand. 14560809.
c) 1,1 km = 1100 m = 110 000 cm.
d) Tasse, Löffel. Mess instrument = Bandmaß. Umfang Tasse = 35 cm
Höe = 9 cm + EL =

2a) Ich bin mit dem Fahrrad gefahren.

+ Kühl / Küchenschrank = 5m von der Eingangstür entf.

26.07.21

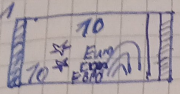
3a)

	1,39 €
+	0,79 €
+	1,53 €
+	1,29 €
+	0,29 €
+	1,26 €
	6,71 €

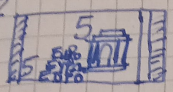
A: für mein Kuchen habe ich 6,71 € ausgegeben.

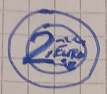
B) Wir hatten keinen Vorrat
Ich habe mit einem 10 € Schein bezahlt

1

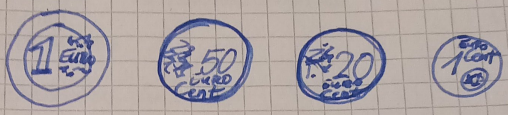


2





3 — 4 —



c)

30 g Butter	= 0,1069 €	= 0,17 €
2 EL = 20 g Zucker	= 0,02054 €	= +0,02 €
1 Ei	= 0,215 €	= +0,22 €
4 EL = 29 g Mehl	= 0,05012 €	= +0,05 €
1 P Backpulver	= 0,048 €	= +0,05 €
Streusel	= 0,116 €	= +0,12 €
		0,51 €

z.B. 1,39 € : 250 g = 0,00556 • 30 g = 0,0205 €

Ich habe 51 ct für meinen Kuchen gebraucht.

DAS GROSSE BACKPROJEKT

Licas

WALLNUSSBROWNIE

- 200 g Butter
- 2 Tafeln Schokolade (70%)
- 3 Eier
- 180 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Wallnusskerne

2. EINKAUFSWEG

1. Kilometerstand vor dem Einkauf: 59 547 km

   Kilometerstand nach dem Einkauf: 59 551 km

   Gefahrene Kilometer: 4 km

2. google maps: mit dem Auto 3,9 km=3900 m= 390000 cm

MESSUNGEN (von Backblech etc.)

Backblech: 45,5 cm	mit Lineal gemessen
Kuchenform: 26 cm	mit Maßband gemessen
Schüssel: 21,6 cm	mit Lineal gemessen
Schneebesen: 29,8 cm	mit Maßband gemessen
EL: 20,7 cm	mit Maßband gemessen
TL: 12,9 cm	mit Lineal gemessen
Messbecher: 16	cm mit Maßband gemessen
Rezept: 30,5 cm	mit Lineal gemessen
Backofen: 59,7 cm	mit Maßband gemessen
Backpapier: 16,6 cm	mit Lineal gemessen

UND SO SIEHT DER FERTIGE KUCHEN AUS:

Das grosse Backprojekt

Name: Lina Bosch

Das große Back-Projekt

200g Mehl

50g Speisestärke

150g Zucker

Apfel-Streuselkuchen

600 g Mehl

1/2 Päckchen Trockenhefe

1 Ei

225 g Zucker

125 ml lauwarme Milch

280 g Butter

1 Prise Salz

Saft und Schale von einer unbehandelten Zitrone.

1 kg Äpfel

1 Päckchen Vanillezucker

Butter für das Blech

Mehl zum ausrollen

2. Einkaufsweg d) + +) 24.01.2021

d) Ich habe mir ein paar Instrumente herausgesucht:

1. Backblech: 46 cm
2. Backform (Viereck): 32,5 cm
3. Backform (rund): 26,5 cm

+) Von der Einkaufstasche bis zum Kühlschrank/Vorratsschrank:

- Kühlschrank: 132 cm
- Küchenschrank: 125 cm

Ich habe mit einem Maßband diese Sachen ausgemessen.

BRUNNEN

Einkaufen: 1 Stunde und 15 Minuten 75 sek.
Backen: 60 Minuten.
Teigzubereitung: 30 Minuten.
Zitronenguss: 5 Minuten

Zitronen-Kuchen

Insgesammt = 2 Stunden und 50 Minuten.

Einkaufen: 1 Stunde und 15 Minuten 75 sek.
Backen: 30 Minuten
Teigzubereitung: 2 Stunden und 20 Minuten.

Apfel-Streusel-Kuchen

Insgesammt = 4 Stunden und 5 Minuten
Mit inklusive Hefeteig gehung.

Der anstrengste Kuchen!

Regenbogen Torte:

Einkaufen: 1 Stunde und 15 Minuten.
Backen: 2 Stunden
Teigzubereitung: 1 Stunde

Mann Muss mehrere Schichten backen.

Insgesammt = 4 Stunden und 15 Minuten.

Mein Zitronenkuchen

Ein Backprojekt von Lorenz Groth

Backprojekt-Lorenz

1. Planung: Zitronenkuchen

Zutaten:

300g Weizenmehl
4 Päckchen Backpulver
300g Zucker
2 Zitronen
4 Eier
150 ml Speiseöl
150 ml Wasser
150 g Puderzucker

Einkaufsliste:

1 kg Mehl
2 Zitronen
1kg Zucker
250g Puderzucker
Backpulver
10 Eier
1 l Rapsöl
Sprudelwasser

Ablaufplanung:

Einkauf am: 22.01.2021
Backen am: 24.01.2021

2. Einkaufsweg:

a) Zu Fuß Hinweg: 960 Schritte, Schrittlänge = ca. 0,5 m
c) Rechnung: 960:0,5m = 480m = 0,48km = 48.000cm
Hin- und Rückweg: 960m = 0,96km = 96.000cm
Berechnung in Google Maps: Hin- und Rückweg 1.440m = 1,44km = 144.000cm
d) Springform 26 cm
Kastenform 34 cm
Backblech 43 cm x 38 cm
Ich hab mit dem Zollstock gemessen.

3. Einkaufen:

a)

Öl	99 ct
Backpulver 3 Tüten	0,49 €
Mehl 1 kg	79 ct
Zucker 1 kg	89 ct
Puderzucker 250 g	49 ct

2 Zitronen	1,59 €
10 Eier	4,69 €
1 L Sprudelwasser	25 ct

Rechnung:

99 ct
49 ct
79 ct
89 ct
49 ct
1,59 €
4,69 €
25 ct
10,18 €

b) Der Einkauf hat 10 € und 18 ct gekostet. 10 € 18 ct =1.018 ct

d) Überarbeitete Rechnung:

150 ml Öl	15 ct
Backpulver 1 Tüte	16 ct
Mehl 300 g	16 ct
Zucker 300 g	27 ct
Puderzucker 150 g	30 ct
2 Zitronen	159 ct
4 Eier	182 ct
1,5 L Sprudelwasser	2,5 ct

Rechnung:

15 ct
16 ct
16 ct
27 ct
30 ct
159 ct
182 ct
2 ct
447 ct

Die Zutaten kosten 4,47 € = 4 € 47 ct = 447 ct.

Gutschein 50 €
Springform 26 cm für 8,99 €
Kastenform 30 cm für 4,95 €
Backblech 420 mm x 370 mm für 19,82€
Ich kaufe verschiedene Backformen für verschiedene Kuchen.

Die Backformen kosten zusammen 33 € 76 ct.

Zusatzkosten:
Strom für 20 Minuten
Wasser zum Abwaschen

4. Teig zubereiten

a)+b)

150 ml Öl	145 g
Backpulver 1 Tüte	16 g
Mehl 300 g	300 g
Zucker 300 g	300 g
Puderzucker 150 g	150 g
Zitronensaft	40 g
4 Eier	208 g
150 ml Sprudelwasser	150 g
Teiggewicht	**1.299 g**

d) **Teiggewicht:** 1,299 kg = 1.299g = 1.299.000 mg =0,001299 t
Kuchengewicht nach dem Backen: Ich habe den Kuchen nicht gewogen, es muss aber weniger sein weil das Wasser verdunstet ist.

5. Backen

a) Backzeit: 20 Minuten = 1.200 s
b) Vorbereitung: 15 Minuten
d) Insgesamt: 35 Minuten = 0 h 35 Min = 2.100 s.
Marmorkuchen
Vorbereitung: 25 Min.
Backzeit: 50 Min.
Insgesamt: 75 Min. = 1 h 15 Min.
Brotteig mit Hefe
Vorbereitung: 2 h
Backzeit: 50 Min.
Insgesamt: 2h 50 Min. = 170 Min.

6. Aufräumen

a) 150 ml Wasser,
150 ml Öl
b) Volumeneinheiten Messbecher: ml, l, cups, fl.oz
d) 500 ml passen in den Messbecher = 0,5 l = 0,5 dm^3
e) Spülwasser: 5 l
Spülmittel: 5 ml

Volumen des Schrankes: Geschätzt: 15 l Berechnet: 22 cm x 50 cm x 60 cm = 66.000 cm^3 = 66 l**.**

Das große Back-Projekt

von Malou

1b: Zutatenliste:

- 120 gr. Zucker
- 3 Stück Eier
- 75 gr. Margarine
- 300 ml Milch
- 50 ml Wasser
- 2 Pakete Trockenhefe
- 1 Paket Vanillezucker
- 750 gr. Weizenmehl
- 1 Paket Schokoglasur

3a, d: Kosten Einkauf

	Gesamt	Anteilig
1 Liter Milch	0,79	0,24
1 Kilo Mehl	0,39	0,29
1 Kilo Zucker	0,79	0,09
500 gr Margarine	0,88	0,13
Schokoglasur	1,69	1,69
10 Pk Vanillezucker	0,19	0,02
4 Pk Trockenhefe	0,99	0,50
10 Eier	3,49	1,05
Summe Einkauf:	9, 21	
Einkauf anteilig:		4,01

3b: Wie kann man bezahlen?

5a: Backzeiten

Zutaten zusammenmischen	06:18
Teig kneten	06:21
Teig gehen lassen	60:00
Ausstechen	22:49
Teig gehen lassen	30:00
Donuts frittieren & glasieren	32:58

5b: Gesamtdauer: 178:26

Entspricht 2 Stunden, 58 Minuten, 26 Sekunden

5c: Die Backzeit in Sekunden:

32*60+58=1978 Sekunden

Das große Back-Projekt von: Mathis

1.PLANUNG

a) Rezept: Donauwellen

250g Butter

250g Zucker

6 Eier

1 P. Vanille-Zucker

350g Mehl

1 P. Backpulver

1-3 EL Kakao

2 Gläser Sauerkirschen

Eine P. Vanille-Pudding oder eine P. Kuchencreme

500ml Milch

300g Schokolade

Zuerst verrührst du Butter und Zucker bis es schaumig wird.

Eier hinzugeben und gut verrühren.

Nach und nach tust du die restlichen Zutaten dazu und verrührst alles zu einem glatten Teig.

Du nimmst die Hälfte vom Teig und du verteilst es auf ein gefettetes Blech.

Danach mischst du die andere Hälfte mit Kakao zusammen und verteilst es auf die andere Hälfte.

Dann lässt du die Sauerkirschen abtropfen und verteilst sie auf dem Teig.

Im vorgeheiztem Backofen tust du nun das Blech mit dem Teig und den Kirschen hinein und lässt ihn 20m. bei 200 Grad backen.

Danach abkühlen lassen.

Jetzt bereitest du den Vanille-Pudding oder die Tortencreme nach Anleitung zu.

Verteile den Pudding auf dem abgekühlten Kuchen.

Schmelze die Schokolade in einem Topf oder der Mikrowelle und verteile sie vorsichtig auf dem Pudding.

So sollte nun dein Kuchen aussehen:

c) **Einkaufsliste: Donauwellen**

Eine P. Butter

Eine P. Zucker

Eine P. Eier

Eine P. Vanille-Zucker

Eine P. Mehl

Eine P. Backpulver

Drei T. Schokolade

Eine P. Vanille-Pudding-Pulver oder Kuchencreme

Zwei G. Sauerkirschen

Eine P. Kakao

Eine P. Milch

2. EINKAUFSWEG – Längen

a) Ausgewählter Supermarkt: Rewe Moorrege: Entfernung vom Haus: 400 Meter

5 Minuten zu Fuß

2 Minuten mit dem Fahrrad

2 Minuten mit dem Auto

c) 400 m = 0,40 km = 40.000 cm

d) **Backformen**

45x37 cm :Backform

25,5 cm: Kugelform

23 cm: Gugelhupf

+) **Wege von der Tür bis zum Kühlschrank und zur Schublade.**

Tür bis zum Kühlschrank: 3,5 Meter

Vom Kühlschrank bis zur Schublade: 2,8 Meter

5.BACKEN - Zeit

a) Backzeit: 20 Minuten

b) Backzeit: 20 min.

Teig: 30 min.

Pudding: 15 min.

Schokolade: 10 min.

Insgesamt: 1 Stunde 15 min.

d) 1200 Sekunden

6. AUFRÄUMEN - Volumen

a) 500 ml Milch

b) ml, pts, cups und floz

d) In meinen Messbecher passen 700 ml = 0,7 l = 7 dm^3

e) Ich brauche ungefähr 12 Liter = 12000 ml

Backprojekt

Versunkener Kirsch-Schoko-Kuchen

Matthias Engels

https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/1669071274966557/Versunkener-Kirsch-Schoko-Kuchen.html

1. Planung

a) Lieblingskuchen = Versunkener Kirsch-Schoko-Kuchen

b) Zutaten und Rezept:

Zutaten:

125g	Butter
100g	Zucker
2	Eier
250g	Mehl
½ EL	Backpulver
1/8 l	Milch
100g	Schokoladenraspel
1 Glas	Kirschen

Rezept:

Die Butter und den Zucker verrühren,

die Eier zugeben.
Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren.
Die Milch und die Schokoladenraspel auch einrühren.

Eine Springform (26 cm) fetten und den Teig einfüllen. Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen, ein wenig eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) in etwa 30 min. goldbraun backen. Stäbchenprobe machen!

c) Einkaufsliste

d) Ablaufplanung

Einkauf am: 23.01.2021

Backen am: 24.01.2021

2. Einkaufsweg

a) Moltkestraße 22 – famila Uetersen: geschätzt: 2 km

Suche bei Google maps: famila Uetersen → Routenplaner

Zu Fuß: 1,7 km

Mit dem Auto: 2,3 km

Zu Hause habe ich versucht einen Schritt von einem Meter zu gehen. Mit dieser unansehnlichen Gangart wollte ich aber nicht durch Uetersen gehen, sondern habe mein Fahrrad benutzt: mit dem Fahrrad: 1,5 km (Tachometer)

c) 1,7 km = 1.700 m = 170.000 cm

2,3 km = 2.300 m = 230.000 cm

1,5 km = 1.500 m = 150.000 cm

d) Messinstrument: Maßband ging besser als Zollstock / teilweise Kartonaufdruck

Kastenform: 30 cm x 12 cm

Springform: Durchmesser 26 cm

Tortenboden 1: Durchmesser 28 cm

Tortenboden 2: Durchmesser 30 cm

Gugelhupfform: Durchmesser 24 cm

Backblech: 38 cm x 34 cm

+) Haustür – Keller: 12 m

Haustür – Schublade: 6,80 m

Haustür – Kühlschrank: 6,80 m

6. Aufräumen

a) 1/8 l Milch Volumeneinheit: Liter (l)

b) Volumeneinheiten: Liter und ccm

d) 1.000 ccm = 1.000 cm^3 = 1.000 ml = 1 l = 1 dm^3

e) Spülwasser: 7 l = 7.000 ml

Spülmittel: 2 g = 2 ml = 0,002 l

+) Volumen der Schublade mit den Rührschüsseln usw.

Länge/Tiefe: 48 cm = 4,8 dm

Breite: 40 cm = 4 dm

Höhe: 22 cm = 2,2 dm

Länge x Breite x Höhe: 4,8 dm x 4 dm x 2,2 dm = 42,24 dm^3 = 42,24 l

7. Abschluss

Kuchengewicht warm:
1.052 g

Kuchengewicht kalt
989 g

Spaßfaktor

Backprojekt- Maxim

Marmorkuchen

Zutatenliste:

450 g Weizenmehl
3 leicht gehäufte Tl. Backpulver
270 g Zucker
370 g weiche Butter
5 Eier
160 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
90 g Backkakao
70g Zucker
100 ml heißes Wasser
50 ml Milch

Guss:

dunkle Kuchenglasur
weiße und dunkle Schokospäne

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupf oder ähnliche Form gut mit Butter ausstreichen.

1. den Zucker mit den Eiern etwas 2-3 Minuten dick-weiß schaumig rühren. Die Butter und dazugeben und untermixen, das Mehl mit dem Backpulver verrühren. Die Hälfte des Mehls unter die Ei-Butter-Masse mixen, dann die Milch dazugeben, kurz verrühren und dann das restliche Mehl und zu einem glatten Teig rühren.

2. Den Teig halbieren. Das Kakaopulver mit dem Zucker, dem heißen Wasser und der Milch glattrühren und unter eine Hälfte des Teiges heben.

3. Nun gebt ihr auf die eine Seite der Form 1 - 3 EL hellen Teig und direkt mittig darauf 1 - 3 von dem dunklen. Dann wieder hellen usw. Dabei wird sich der Teig immer weiter ausbreiten und es entsteht das typische Muster.
Die Form in den Backofen schieben und 50 - 60 Minuten (Stäbchenprobe) backen.
In der Form 30 Minuten abkühlen lassen bevor ihr den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzt und ihn dort komplett auskühlen lasst.

4. Den Kuchenguss in einem Wasserbad schmelzen und auf den Kuchen gießen. Direkt darauf, solange der Guss noch nicht fest ist, die Schoko Späne streuen.

Volumen

160 ml Milch
100 ml Wasser
50 ml Milch

Volumeneinheiten auf einem Messbecher

200 ml
250 ml
300 ml
400 ml
500 ml
600 ml
700 ml
750 ml
800 ml
900 ml
1 Liter

In meinen Messbecher passen 1 Liter = 1 dm = 1000 ml

Zum Spülen habe ich 6 Liter Wasser = 6000 ml und 5 ml Spülmittel benötigt.

Geschätztes Volumen vom Schrank

Höhe 90 cm mal Breite 58 cm mal Tiefe 40 cm = 208800 cm

208800 cm = 20880 dm = 20880 l

Das geschätzte Volumen vom Schrank ist 20880 l.

Das große Backprojekt – Mika

Ein Tagebuch zum großen Backprojekt im „Homeschooling“ während der Covid19-Pandemie 2021 im Unterrichtsfach Mathematik.

1. Planung:

1.b Rezept:

200 g Mehl

60 g Kakao

180 g Zucker

2 Eier

100 ml Öl

200 ml Milch

1 Tütchen Backpulver

1 Tütchen Vanillezucker

10 g Puderzucker zum Bestäuben

1.d Ablaufplanung:

Ich war mit meinen Eltern am Mittwoch, den 20.01.2021, bei LIDL in Mooorege einkaufen.

Gebackt habe ich mit meiner Mama am nächsten Tag, den 21.02.201.

3. Einkaufen:

3.a Liste der Einkäufe mit Preisen:

Ich habe die Zutaten neu eingekauft:

		Für die Addition in ct umgerechnet
Eierpackung (10 Eier):	3,50 Euro	350 Cent
Milch (1 l):	90 Cent	90 Cent
Vanillezucker (15 Tütchen):	40 Cent	40 Cent

Gesamtkosten (alles addiert): 480 Cent (=4,80 Euro)

Ich habe 4,80 Euro ausgegeben.

3.b Ich hatte schon zu Hause folgende Zutaten:

Laut Recherche habe ich folgende Kosten ermittelt:

		Für die Addition in ct umgerechnet
Mehl (1 kg)	39 Cent	39 Cent
Kakao (400 g)	2,56 Euro	256 Cent
Zucker (1 kg)	75 Cent	75 Cent
Backpulver (10 Tütchen)	29 Cent	29 Cent
Öl (1 l)	1,20 Euro	120 Cent
Puderzucker (250 g)	29 Cent	29 Cent

Gesamtkosten (alles addiert): 548 Cent (=5,48 Euro)

Wir hatten Einkäufe im Gesamtwert von 5,48 Euro bereits zu Hause.

Der Gesamtpreis vom Einkauf und den vorhandenen Zutaten von zu Hause ist **10,28 Euro** (hab ich ausgerechnet mit 4,80 + 5,48 Euro).

Zwei Möglichkeiten wie ich die Gesamtsumme bezahlen kann:

Möglichkeit 1:1 x 10 Euroschein, 5 x 5 Centstück, 3 x 1 Centstück

Möglichkeit 2: 2 x 5 Euroscheine, 1 x 20 Centstück, 1 x 5 Centsstück, 3 x 1 Centstück

3.d Überarbeitung d. Rechnung. Was habe ich tatsächlich benötigt und was hat das gekostet?

Tatsächliche Mengen	Ausgaben gesamt	Tatsächliche Kosten
200 g Mehl	1 kg kostet 39 Cent	8 Cent

Rechenweg:

1 kg = 1000 g

Was kostet 1 Gramm?

39 Cent geteilt 1000 g = 0,039 Cent

Wenn 1 Gramm 0,039 kosten, muss man jetzt mit 200 Gramm Multiplizieren. Das sind 7,8 Cent. Ich runde auf 8 Cent auf.

Ergebnis: Ich habe tatsächlich **8 Cent für Mehl** benötigt.

6. Plusaufgabe:

Küchenschrank selbst ausgemessen:

Länge: 50 cm = 5 dm Breite: 60 cm = 6 dm Höhe: 20 cm = 2 dm

Ich muss nun Länge x Breite x Höhe rechnen:

5 dm x 6 dm x 2 dm = 60 dm^3 = 60 Liter = 60.000 ml = 60.000 cm^3

Der Küchenschrank hat ein Volumen von 60 Liter.

Fazit:

Das Projekt hat Spaß gemacht und war sehr interessant.

An einigen Stellen war es aber relativ schwierig.

Ihr Mika Kretschmer

Das große Back-Projekt

von Oke

Nr. 1b

Ich backe meinen Lieblingskuchen: eine Schokokuss Torte

Rezept Schokokuss Torte

2 Eier
75g Zucker
50g Mehl
1 Teel. Backpulver
50g Speisestärke
Nr. 2+
1 Essl. Zitronensaft
500g Magerquark
12 Schaumküsse
2 Becher (200g) Schlagsahne
Fett für die Form

Für den Boden: Eier und 1 Esslöffel kaltes Wasser schaumig schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Alles zu einer dickschaumigen Masse aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Zitronensaft beifügen. Die Schaummasse in eine Obstkuchenform (Durchmesser: 26 cm) füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 1 Grad C 12-15 Minuten backen.

Für die Füllung: Quark mit Zitronensaft verrühren. Schaummasse von den Schaumküssen abstreifen und unter den Zitronenquark rühren. Die Waffeln zum Verzieren beiseitelegen. Die Sahne steif schlagen und unter den Schaumkuss-Quark gleichmäßig auf den Boden streichen und ca. 1 Stunde kaltstellen. Waffeln halbieren und in den Tortenrand drücken.

Nr. 2a
Ich fahre zu REWE nach Moorrege. Da fahre ich mit dem Fahrrad hin. Von mir sind es mit dem Fahrrad 3,44km.
Die Eier hole ich bei unserem Freiluftverkauf. Der hat immer auf. Von mir aus sind es zu Fuß ca. 500Meter (1.000 Meter hin und zurück).

Nr. 2c
3,44 km = 3440 m = 34.400cm
500 Schritte = 0,5km = 500m =5.000cm

Nr. 2d
Unsere Backbleche sind 42 cm lang und 35 cm breit. Gemessen habe ich diese mit einem Zollstock.
Die Obstkuchenform hat einen Durchmesser von 26cm. Da musste ich nicht messen, dass stand unten auf der Form.

Nr. 2+
Mein Fahrrad steht im Schuppen. Der ist 25m von der Haustür entfernt. Dann gehe ich in die Küche, das sind genau 10 Meter. Der Kühlschrank steht gleich neben der Küchentür. Von da gehe ich 3,5m in den Vorratsraum und stelle die Sachen, die nicht in den Kühlschrank müssen, hin. Gemessen habe ich mit meinen Schritten (1 Meter pro Schritt).

Nr. 3.a
Einkäufe:

Chocó Bella Schaumküsse	€ 1,39	
Frische Schlagsahne	€ 1,26	(pro Becher € 0,63)
Speisequark	€ 0,75	
Zucker	€ 0,13 (Packung 1000g für € 1,75; = 1.000 g geteilt durch € 1,75 x 75 g)	
Eier	€ 0,60 (10 Eier für € 3,00 = 3 €: 10 x 2 Eier)	
Mehl, Speisestärke, Backpulver	habe ich einfach aus dem Schrank genommen	
Zitronensaft	€ 1,82 (Rest habe ich getrunken)	
Gesamtkosten	**€ 5,95**	

Nr. 3.b
Für Mehl, Speisestärke und Backpulver schätze ich so € 2,00. Dann habe ich insgesamt € 7,95 für meinen Kuchen ausgegeben. € 7,95 wären 795 ct.

5 ct gebe ich meinen Eltern für Strom.

ich bekomme € 2,05 wieder

Nr. 3 +
Bei Tchibo gibt es ein ganzes Backset für € 39,99. Das finde ich am besten, weil es 7 verschiedene Teile hat. Da kann man sogar einen Auflauf mit machen. Und die Teile kann man in den Geschirrspüler stellen und ineinanderstecken, dann nehmen sie nicht so viel Platz weg.

Nr. 3 + +
Es fällt Strom an. Meinen Eltern habe ich in meinem Beispiel € 0,05 gegeben. Dann fallen noch Kosten fürs Saubermachen an, z.B. Wasser, Spülmittel. Eine Flasche Spülmittel kostet ungefähr € 1,90. Da fällt höchstens € 0,01 für meinen Abwasch an. Das Spülmittel hält richtig lange.

Nr. 4.a

75g Zucker	= 75g	
50g Mehl	= 50g	
50g Speisestärke	= 50g	
500g Magerquark	=500g	
12 Schaumküsse	= 336g	(12 x 28g)
2 Becher (200g) Schlagsahne	= 400g	
Gesamtgewicht der Zutaten mit g	**= 1411g**	

Nr. 4.b

2 Eier	= 100g	(2 x 50g)
1 Teel. Backpulver	= 1g	
1 Essl. Zitronensaft	= 1g	
Gesamtgewicht in g Nr. 4a	= 1411g	
Gesamtgewicht aller Zutaten	**= 1513g**	

Nr. 4.c

Pauls
großes
Back-
Projekt

1) Clarissa

Mein Lieblingskuchenrezept

Zupfkuchen

1b)

Streusel

- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Eigelb
- 2 Esslöffel Kakao
- 7 Päckchen Backpulver

Füllung

- 750 g Quark
- 250 g Zucker
- 125 g Butter
- 6 Eier
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Zuerst den Streuselteig in einer Rührschüssel vorbereiten und mit dem Rührgerät mischen. Nun die Hälfte des Teiges als Boden in die Springform geben. Die andere Teighälfte für später aufbewahren. Jetzt wird in einer neuen Schüssel der Teig für die Kuchenfüllung vorbereitet. Nun wird die Füllung auf den Streuselteig gegeben und der restliche Streuselteig auf der Quarkfüllung verteilt. Kuchen langsam bei Mittelhitze (150°C) backen.

Vorbereitung

vor dem Backen

nach dem Backen

2. Einkaufsweg - [illegible]

a)

Wir waren einkaufen bei Netto im Tornerder Weg 81 in Uetersen.

Kilometerstand vorher: 82644 Km

Kilometerstand bei Netto : 82645,5 Km

Kilometerstand als wir zuhause waren : 82647 Km

Ich bin mit meiner Mama bei dem Kilometerstand 82644 Km zu Hause in der Gartenstraße 7 in Uetersen losgefahren. Als wir bei Netto im Tornerder Weg waren hatten wir einen Kilometerstand von 82645,5 Km. Einkauf erledigt und wieder zurück nach Hause. Da zeigte der Kilometerstand 82647 Km an.

b) siehe Regelheft!

c)

3000 m = 3 Km = 300000 cm

3 Km = 3000 m = 300000 cm

300000 cm = 3 Km = 3000 m

d)

runde Dachform : 27 cm

Kegelhutform : 25 cm

Dachblech : 38 cm breit u. 46 cm lang

Ich habe ein Maßband dafür verwendet.

Das große Back-Projekt

Für mein Projekt benötige ich folgende Zutaten:

ZUTATEN:

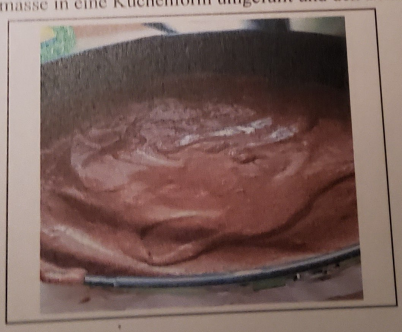
150g Butter
6 Eier
1 Priese Salz
200g Zucker
250g dunkle Schokolade
50g Mehl

1. Versuch:
Zuerst habe ich 4 Eier getrennt und eine Priese Salz zum Eiweiß dazu gegeben.
Das Eiweiß habe ich dann 6 min zu Eischnee steifgeschlagen.

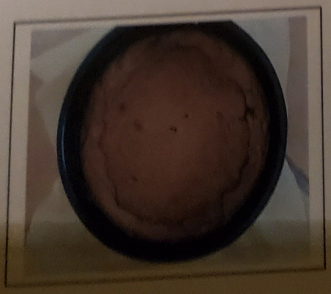
Als nächstes habe ich 20g Zucker hinzu gegeben und alles 20 Sekunden vermischt.
Den Eischnee habe ich in eine Schüssel umgefüllt.
Nun habe ich 180 g Zucker zusammen mit den Eigelb und der Butter in einer Schüssel verrührt.
Nach 6 Minute im Mixer, habe ich dem Teig 250g dunkle Schokolade dazu gegeben.

Nach weiteren 20 Sekunden wurden 50g Mehl hinzugegeben.
Nun noch den Eischnee dazu und untermischen.
Jetzt mit dem Finger eine kleine Teigprobe…"OH, SCHITT…, TOTAL SALZIG"
Ich habe Zucker und Salz verwechselt.
Ich musste den Teig leider wegschmeissen, und neue Zutaten suchen. Butter, Mehl, Salz, ZUCKER, Schokolade gefunden. Keine Eier!
Bettina gefragt, ob sie mit mir Eier kaufen kann. Geld eingesteckt zu Eier Eggers gefahren, 6 Eier gekauft und wieder nach Hause gefahren.

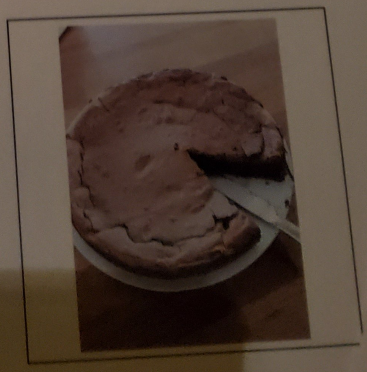
2. Versuch:
Zuerst habe ich 4 Eier getrennt und eine Priese Salz zum Eiweiß dazu gegeben.
Das Eiweiß habe ich dann 6 min zu Eischnee steifgeschlagen.
Als nächstes habe ich 20g Zucker hinzu gegeben und alles 20 Sekunden vermischt.
Den Eischnee habe ich in eine Schüssel umgefüllt.
Nun habe ich 180 g Zucker zusammen mit den Eigelb und der Butter in iner Schüssel verrührt. Nach 6 Minute im Mixer, habe ich dem Teig 250g dunkle Schokolade dazu gegeben.
Nach weiteren 20 Sekunden habe ich 50g Mehl hinzugegeben.
Nun noch den Eischnee dazu und untermischen.
Jetzt mit dem Finger eine kleine Teigprobe…"lecker"
Ich habe die Kuchenmasse in eine Kuchenform umgefüllt und den Backofen auf 200°C vorgeheizt.



Jetzt kommt der Kuchen für 10-15 min in den Ofen.



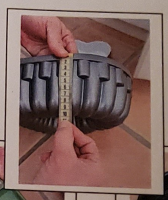
Warm genießen!



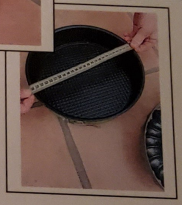
d.) Ich habe durch den Küchenschrank gestöbert und mit dem Zentimetermaßband unsere Bleche und Backformen ausgemessen:

1) Alle Backbleche haben die gleiche Größe :
   39cm Länge x 45 cm Breite

2) Unsere Gugelhupf-Herzform hat eine ungefähre Größe von:
   28cm breit x 28cm lang
   Durchmesser circa 28 cm
   Höhe = 10cm



3) Unsere Rundeform hat eine Größe von:
   Durchmesser : 26 cm
   Höhe :7cm



4) Und unsere Kastenform ist:
   32 cm lang x 13 cm breit
   8cm hoch

+) Unsere Garage steht direkt in Verbindung zu unserem Haus. Wir entladen den Kofferraum in der Garage. Die Einkäufe werden aus dem Kofferraum genommen und ich gehe 23 Schritte bis in unsere Küche .Mit dem Zollstock habe ich mir die Mühe gemacht, den Weg auszumessen. Ich habe 14m bis zum Kühlschrank gemessen. Die Einkäufe (Butter und Eier) werden bei uns im Kühlschrank gelagert.

6. Aufräumen – Volumen

a) Ich habe keine Volumeneinheiten in meinem Rezept, weil ich keine Flüssigkeiten in meinem Kuchen verwendet habe.

Aber: 150g Butter geschmolzen sind 150 ml
250 g dunkle Schokolade geschmolzen sind 250 ml
1Ei hat 53g 6 Eier haben 318 ml

b) In meinen Messbecher passen:
Flüssigkeit: 1200ml, also 1,2 Liter oder 120 dl oder 1200 g
Mehl: 800g
Zucker: 1200g

c) Regelheft

d) 1 dm3 = 1 l (1 dm3 = 1000 cm3 = 1 l)
in meinen Messbecher passen 1,2 dm3

e) Ich habe 4,8 Liter zum Spülen verwendet.
2 ml Spülmittel habe ich benutzt = 2ml = 0,002l

FERTIG

Ségolène Nolte

Das große Back-Projekt

Von

Simon Münster

Rezept Marmor-Kuchen

Aufgabe 1b)

Zutaten:

Weizenmehl 500g

4 Eier

Milch 1/8 l

Backpulver 1 Päckchen

Vanillezucker 1 Päckchen

Butter 150-200 g

Zucker 250 g

Kakao/Nesquick 30 g

Zubereitung:
Mehl, Eier, Butter sowie 200 g Zucker in eine Rührschüssel geben. Das Backpulver sowie die Milch hinzufügen und mit dem Mixer zunächst auf kleiner Stufe, dann auf höchster Stufe ca. 2 Minuten cremig rühren.
Eine Gugelhupfform einfetten. In diese ca. die Hälfte des Teigs geben. Zu dem übrigen Teig dann den Kakao und den übrigen Zucker sowie den Vanillezucker geben und nochmals gut verrühren, evtl. noch etwas Milch hinzugeben, falls der Teig zu fest ist. Diesen dunklen in die Backform dazugeben. Dann mit der Gabel spitalförmig durch den Teig ziehen, um das Marmormuster zu erhalten.
Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 55-60 Minuten backen.

Einkaufen

Aufgabe 3a)

Eier 10 Stück	2,50 €
250 g Butter	+ 1,34 €
1 Liter Milch	+ 0,70 €
Kakao 400 g	+ 1,99 €
Zucker 1 kg	+ 0,78 €
Mehl 1 kg	+ 0,39 €
Bachpulver 10 Päckchen	+ 0,29 €
Vanillinzucker 10 Päckchen	+ 0,29 €
Summe	=8,28 €

Rechnung: 1,34 € + 0,70 € +1,99 € +0,78 € +0,39 €+0,29 € +0,29 € 2,50 € =8,28 €

Aufgabe 3b)

Keine Vorräte

Gesamtpreis: 8,28 € = 828 cent =8 € ,28 cent

Bezahlung:

1. Möglichkeit:

2.Möglichkeit:

<u>Aufgabe 3 d)</u>

Butter 200 g = 1,34 € : 250 g x 200 g = 1,07 € = 1 € und 7 cent = 107 cent

Vanillinzucker 1 Päckchen = 0,29 € : 10 x 1 = 0,03 € = 3 cent

Mehl 500 g = 0,39 € : 2 = 0,20 € = 20 cent

Backpulver 1 Päckchen = 0,29 € : 10 x 1 = 0,03 € = 3 cent

Milch 125 ml = 0,70 € : 1.000 x 125 ml = 0,09 € = 9 cent

Kakao 30 g = 1,99 € : 400 g x 30 g = 0,15 € = 15 cent

Zucker 250 g = 0,78 € : 1.000 g x 250 g = 0,20 € = 20 cent

Eier 10 Stück = 2,50 € : 10 Stück x 4 Stück = 1 € = 1 € 0 cent = 100 cent

<u>Summe: 1,07 € + 0,03 € + 0,20 € + 0,03 € + 0,09 € + 0,15 € + 0,20 € + 1 € = 2,77 €=</u>

<u>2 € 77 cent = 277 cent</u>

Aufräumen

Aufgabe 6a)

Milch 1/8 l=125 ml (1.000 ml :8=125 ml)

Aufgabe 6b)

Liter:

1/2 , 3/8 , 1/4 und 1/8

Cubiccentimeter:

125 , 250 ,500

Aufgabe 6d)

½ l = 0,5 l = 500 ml

3/8 l = 375 ml = 0,375 l

¼ l = 0,25 l = 250 ml

1/8 l = 125 ml = 0,125 l

125 ccm = 0,125 l = 125 ml

250 ccm = 0,25 l = 250 ml

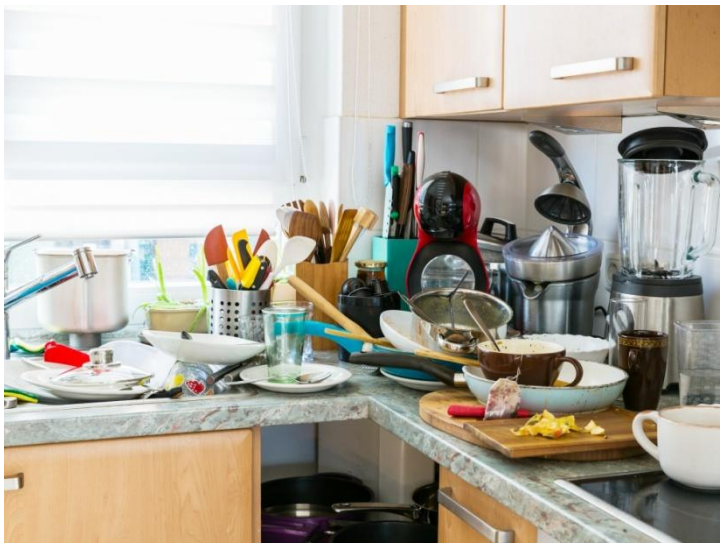
500 ccm = 0,5 l = 500 ml

In meinen Messbecher passen maximal 500 ml rein :

500ml= 0,5 dm^3 = 0,5 l

Aufgabe 6e)

Ich habe 2 Liter (= 2.000 ml) Spülwasser abgemessen. Das Volumen des Waschmittels war nur 2 Tropfen. Ich schätze das sind 5 ml.



Das große Back- Projekt

Von Svea Cornils

Klasse 5d

Mathe bei Frau Mischok

Zitronenkuchen

Rezept

Zitronenkuchen

Zutaten für den Teig:

400 g Butter
400 g Zucker
400 g Mehl
6 Eier
1,5 Tüten Backpulver
1, 5 Tüten Vanillezucker
2 Schalen zweier unbehandelten Zitronen

Nacheinander die Zutaten mischen und den Kuchenteig auf ein gefettetes mit Paniermehl bestäubtes Backblech verteilen. Bei mittlerer Hitze (170 Grad Ober- Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Holzpicker kleine Löcher in den Kucken stechen. Den Zitronensaft von 4 Zitronen auf dem Kuchen verteilen.

Nun muss der Kuchen abkühlen.

Im Anschluss aus 250 g Puderzucker und 4-5 Esslöffel Zitronensaft Zuckerguss erstellen und diesen auf den abgekühlten Kuchen verteilen.

Da ich bunte Zuckerstreusel gerne mag, habe ich auf dem noch klebrigem Guss bunte Streusel gestreut.

Guten Appetit wünscht Svea! 😉

e+)

Nach dem Backen habe ich noch 250 g Puderzucker
400 g Zitronensaft
110 g Bunte Streusel
760 g zusammen

Die Zutaten habe ich erst nach dem Backen und Wiegen raufgemacht.

Der Kuchenteig hat vor dem Backen 1540 g gewogen.

Nach dem Backen hat der Kuchen ohne Backblech 1240 g gewogen.

Im Internet steht das der Kuchen nach dem Backen leichter ist weil er durch die Wärme im Backofen Feuchtigkeit verliert.

5. Backen

a) Die Backzeit beträgt eine halbe Stunde (30 min).

b)

Den Teig zubereiten:	30 min.
Backblech vorbereiten:	5 min.
Backzeit:	30 min.
Löcher piken:	2 min.
Zitronen pressen:	5 min.
Zitronensaft auf den Teig:	5 min.
Kuchen muss abkühlen:	60 min.
Zuckerguss zubereiten:	5 min.
Zuckerguss auftragen:	10 min.
Streusel verstreuen:	3 min.
	155 min.

= 2 Stunden und 35 Minuten

Ich habe meinen eigenen Geburtstagskuchen gebacken💩😍

Backprojekt_
Theresa

Mein Rezept

Zutaten

Für den Rührteig:

5 Eier
300g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
350g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 mlx Öl
175 mlx Fanta

Für den Belag:

3 Dosen Mandarinen
600 g Schlagsahne
5 Pck. Vanillezucker
3 pck. Sahne steif
500g Sahnemand
evtl. Zimtzucker

Zubereitung

Eier, Zucker und ~~ve~~ 1 Pck. Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver ~~mith~~ mischen und unterrühren. Öl und Fanta zugießen und ebenfalls unterrühren.
Ein Backblech einfetten und den Teig darauf glatt verstreichen. 25 min. bei 150°C backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Die Mandarinen abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen, 3 Pck. Vanillezucker und Sahnesteif dabei einrieseln lassen.

Den Schmand mit 2 Pck. Vanillezucker verrühren. Die Mandarinen unterziehen und die Sahne locker unterheben. Die Creme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Ab in den Kühlschrank, bis die Schmand-Mandarinen-Masse fest ist. Nach Belieben mit Zimtzucker ~~betr~~ bestreuen.

nsehrank2 müss
links gehen

Kellerraum
Esstisch
im Gang

Kellerraum

en Küchen
seiten gehen

Keller-
ß, am Ess-
im Gang

19,90€
29,95€
7,39€

AB 3 Nr. a,b,d.

a)

Weizenmehl	0,39 €
Eier	1,69 €
Öl	1,09 €
Backpulver	0,29 €
Vanillin-Zucker	0,29 €
Schlagsahne	0,79 €
Schmand	0,53 €
Fanta	1,09 €
Sahnesteif	0,69 €
	5,85 €

b) 5,85 €, 5850 ct

1x 5€ schein
1x 50ct Münze
1x 20ct Münze
1x 10ct Münze
2x 2ct Münzen
1x 1ct Münze

2x 2€ Münzen
1x 1€ Münze
4x 20ct Münzen
2x 10ct Münzen

d)

5,85 €, 5€ 85ct, 5850.