

# Inhaltsverzeichnis

## 1 Vorüberlegungen

Aufbau der Bildkartei „Backen für Anfänger“ . . . . .	4
Begleitheft mit Kopiervorlagen . . . . .	5
Einsatzmöglichkeit der Bildkartei im Unterricht . . . . .	6
Aufbewahrung der Fotokarten . . . . .	6

## 2 Medien

Aufgaben und Wortkarten für die Fotobox . . . . .	7
Dominos „Backen“ . . . . .	9

## 3 Arbeitsblätter

Aufgabenkarte . . . . .	12
Arbeitsblatt „Was benötige ich zum Backen?“ . . . . .	13
Arbeitsblatt „Was benötige ich für die Teigherstellung?“ . . . . .	14
Mürbteig . . . . .	15
Rührteig . . . . .	17
Biskuitteig . . . . .	19
Blätterteig (Fertigprodukt) . . . . .	21
Quark-Öl-Teig . . . . .	22
Hefeteig . . . . .	24
Brandteig . . . . .	26
Strudelteig . . . . .	28
Lösungen zu den Arbeitsblättern . . . . .	30

## 4 Rezeptverzeichnis (in alphabetischer Reihenfolge)

Aprikosengebäck . . . . .	34	Nussschnecken . . . . .	43
Biskuitrolle . . . . .	38	Obstkuchen . . . . .	35
Buttergebäck . . . . .	34	Obststrudel . . . . .	48
Champignon-Quiche . . . . .	42	Profitekloßchen . . . . .	47
Gebäck mit Apfelfüllung . . . . .	40	Schinken-Käse-Stangen . . . . .	41
Gebäck mit Kirschfüllung . . . . .	40	Taschen mit Pizzafüllung . . . . .	40
Gebäck mit Pizzafüllung . . . . .	40	Tiramisutorte . . . . .	39
Gemüse-Schinken-Strudel . . . . .	48	Topfenstrudel/Quarkstrudel . . . . .	48
Gemüsestrudel . . . . .	40	Vollkornbrötchen . . . . .	45
Gugelhupf/Napfkuchen . . . . .	36	Weihnachtsgebäck . . . . .	34
Hefezopf . . . . .	44	Windbeutel . . . . .	46
Kamm mit Kirschfüllung . . . . .	40	Windbeutel mit Käse-Füllung . . . . .	46
Muffins . . . . .	37	Windbeutel mit Sahne-Frucht-Füllung . . . . .	46
Nugatgebäck . . . . .	34	Windmühlen mit Kirschfüllung . . . . .	40