

# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

**Auszug aus:**

*Hauswirtschaft in Bildern: Backen*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)



# 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	Nusschnecken . . . . .	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

# 1 Vorüberlegungen

Im Fach Hauswirtschaft steht neben dem Planen und Organisieren vor allem das Zubereiten von Speisen im Mittelpunkt, wobei hier grundlegende Kenntnisse der Ernährungslehre durchdrungen und erlernt werden.

Damit Schüler\* selbstständig gesunde Speisen zubereiten können, müssen wesentliche Techniken sowie Grundteige und -rezepte erlernt werden.

Diese sogenannten Grundrezepte können anhand einfacher Rezepte eingeschult werden, damit der Schüler diese erlernt, einübt und auf weitere Gerichte übertragen kann.

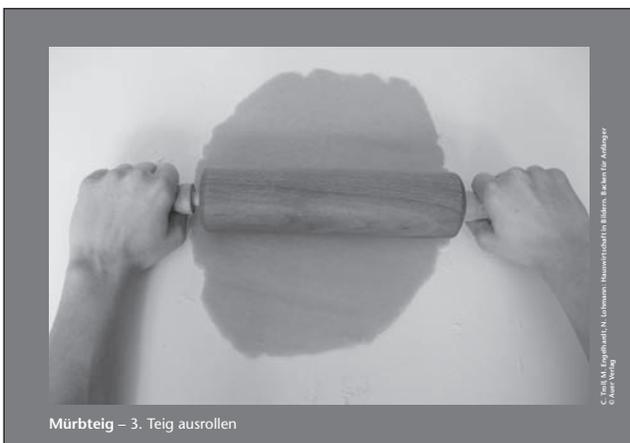
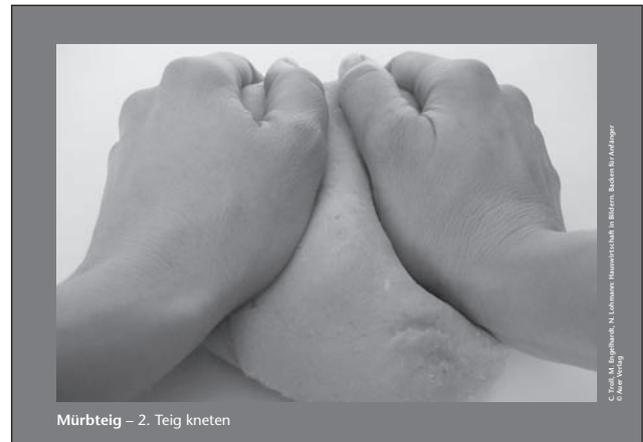
## Aufbau der Bildkartei „Backen für Anfänger“

Die Bildkartei „Backen für Anfänger“ besteht aus 48 Kärtchen, die in acht Grundteige (Mürbteig, Rührteig, Biskuitteig, Blätterteig, Quark-Öl-Teig, Hefeteig, Brandteig, Strudelteig) unterteilt sind. Zu jedem Teig gibt es eine doppelseitig bedruckte Gruppenkarte (Vorderseite mit Bild und Rück-

seite mit Informationen) sowie mehrere einseitig bedruckte Karten, die die einzelnen Arbeitsschritte zur Herstellung der Teige enthalten. Zur leichteren Sortierung sind die Karten zu einem Teig jeweils mit der gleichen Farbe hinterlegt.

Die einzelnen Arbeitsschritte werden auf Fotos visualisiert. Somit können Sie die Tätigkeiten in kleinen Schritten einführen und die Schüler bei der selbstständigen praktischen Umsetzung optimal unterstützen.

## Beispiel Arbeitsschritte „Mürbteig“



\* Aufgrund der besseren Lesbarkeit werden in diesem Buch ausschließlich die männlichen Formen verwendet. Wenn von Schüler gesprochen wird, ist immer auch die Schülerin gemeint, ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin.

## Beispiel Gruppenkarte „Der Mürbteig“



Auf der Vorderseite der Gruppenkarte sind die Zutaten des Grundrezeptes in der jeweiligen Mengengröße abgebildet, z.B. Butter, Zucker, Mehl usw. So kann der Schüler anhand des Bildes schon auf den Teig schließen bzw. nach dem Kennenlernen von mehreren Teigen diese vergleichen.

Die einzelnen Punkte auf der Rückseite der Gruppenkarten sind mit Symbolen versehen:



Beurteilung aus ernährungsphysiologischer und küchentechnischer Sicht



Auf der Rückseite sind die Arbeitsschritte in Wort und Bild dargestellt. Sie enthält das Grundrezept des Teiges sowie seine Beurteilung aus ernährungsphysiologischer (Fettzugabe, Verdaulichkeit usw.) und küchentechnischer Sicht. Weiter werden Merkgelungen zur Herstellung des Teiges und die typische Verwendung in der Küche beschrieben.



Praktische Tipps zur Herstellung des Teiges



Typische Gebäcke

## Begleitheft mit Kopiervorlagen

Das Begleitheft beinhaltet zu jedem Teig verschiedene Arbeitsblätter als Kopiervorlagen zu Arbeitstechniken und Rezepten, Differenzierungsmaterial sowie einen Steckbrief zur Beurteilung des Teiges; damit werden die Grundtechniken systematisch eingeschult.

Alle Arbeitsblätter beinhalten nach der Arbeitsanweisung sogenannte Textbausteine, z.B. **Verwende Topfhandschuhe!**. Hiermit können die Schüler den Text oder die Merkgelungen ergänzen. So können die Arbeitsblätter in mehreren Schularten und Leistungsstufen eingesetzt werden. Bei leistungsstarken Schülern können Sie die Textbausteine einfach ausschneiden oder beim Kopieren abdecken.

Außerdem finden Sie im Begleitheft sämtliche Arbeitsschritte zu den Bildkarten als Wortkarten, die vergrößert werden können, z.B. **Eier trennen**, **Eiklar steif schlagen**, die Sie parallel zur Bildkarte verwenden können. Die Wortkarten können zum einen zur Begriffsbildung als auch zur Sicherung an der Tafel verwendet werden.

Zu jedem Teig gibt es ein Arbeitsblatt „Teste dein Wissen!“, das bei jedem Baustein anders konzipiert ist, z.B. durch Ankreuzfragen, Rätsel usw. Für alle Arbeitsblätter „Teste dein Wissen!“ finden Sie ab S.30 die Lösungen. Sie können zur Kontrolle im Klassenverband oder zur Selbstkontrolle der Schüler verwendet werden.

## Einsatzmöglichkeiten der Bildkartei im Unterricht

### Erarbeiten von Arbeitstechniken

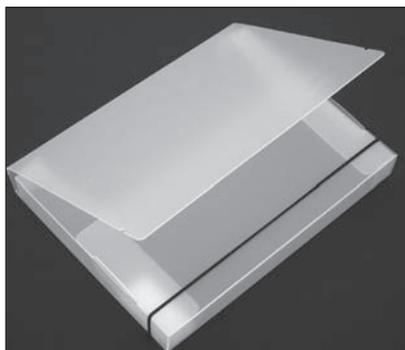
- *Gruppenkarte Vorderseite*  
(Einzelarbeit/Partnerarbeit/Gruppenarbeit)  
Die Schüler sehen hier die benötigten Lebensmittel in der richtigen Menge und können benennen, um welchen Teig es sich handelt (z. B. Hefeteig). So können auch verschiedene Teige miteinander verglichen und ihre Inhaltsstoffe bewertet werden.
- *Gruppenkarte Rückseite*  
(Einzelarbeit/Partnerarbeit/Gruppenarbeit)  
Mithilfe der Arbeitsschritte auf der Rückseite lernen Ihre Schüler, die Abfolge zu erkennen und zu benennen. Weiterhin erhalten sie Informationen zur Beurteilung der Teige, küchentechnische Merkregeln und Verwendungsbeispiele in der Küche.

### Sicherung

- *Unmittelbar nach dem Erlernen der Arbeitstechnik*  
Die einzelnen Bildkarten können nach der Demonstration des jeweiligen Arbeitsvorgangs von den Schülern genau betrachtet und in der richtigen Reihenfolge sortiert werden. Die Bildkarteien eignen sich ebenfalls hervorragend zur Sicherung des Gelernten an der Tafel. So kann der Schüler sie in der Schülerpraxis immer wieder betrachten. Zusätzlich können auch die Wortkarten vergrößert und ebenfalls an die Tafel gehängt werden.

## Aufbewahrung der Fotokarten

Zur längeren Haltbarkeit sind die Bildkarten auf beschichtetem Papier gedruckt, welches abwaschbar und wasserabweisend ist. Daher ist ein Einsatz bei praktischen Vorarbeiten und an der Tafel ohne Probleme möglich. Es empfiehlt sich, die Bildkartei „Backen für Anfänger“ in einer stabilen Box für DIN-A5-Karten aufzubewahren, damit keine Karten verloren gehen oder beschädigt werden.



Heftsammelbox aus Kunststoff  
Preis: ca. 2 €



Hersteller HAN  
Karteikasten aus Kunststoff  
Preis: ca. 10 €



Hersteller HAN  
Karteikasten aus Holz  
Preis: ca. 40 €

- *Auffrischen der Grundteige*

Wurde ein Teig eingeschult und ist dieser in folgenden Unterrichtseinheiten bei den Schülern nicht mehr ganz präsent, so können zur Auffrischung die Gruppenkarte oder auch die Fotokarten herangezogen werden.

### Veranschaulichung

Die Bildkarten „Backen“ zeigen jeden einzelnen Arbeitsschritt der Teigherstellung. Der Schüler kann anhand der Fotos die wesentlichen Arbeitsschritte ersehen und auf seine Arbeit übertragen. Hierzu sind auch nur die wichtigsten Merkmale abgebildet, sodass der Schüler nicht verwirrt wird.

### Differenzierung

Leistungsstärkere Schüler können sich mit der Gruppenkarte neues Wissen aneignen oder auch schon im Vorfeld neues Wissen über Teige erlernen, die sie dann im Plenum der Gruppe vorstellen.

Leistungsschwächere Schüler können mithilfe der Gruppenkarte die einzelnen Arbeitsschritte nochmals verinnerlichen und diese dann bei ihrem Rezept anwenden.

Besitzen Sie weitere Bildkarteien aus der Reihe „Hauswirtschaft in Bildern“, so können Sie alle Fotokarten gemeinsam in einem Karteikasten aufbewahren.

Boxen für die Größe DIN A5 sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich, z. B. aus Kunststoff oder Holz.

Je nach Ausführung sind die Kästen/Hüllen im Preis sehr unterschiedlich. Hier einige Beispiele:

## Aufgabe zum Bewerten der Teige

### Hinweise für die Herstellung

- Kopiervorlage auf Tonpapier kopieren und laminieren, so kann sie mehrere Male verwendet werden.

### Hinweise zum Einsatz

- Für die Bearbeitung dieser Aufgabe benötigen die Schüler die Gruppenkarte des jeweiligen Teiges.
- Einsatz bei der Erarbeitung, Sicherung oder Gesamtzusammenfassung, zur Differenzierung
- Als Partner-, Einzel- oder Gruppenarbeit einsetzbar

### Aufgabe:



Wir bewerten den Teig \_\_\_\_\_

Kreuze Zutreffendes an!

Triebmittel/ Lockerungsmittel	<input type="checkbox"/> Hefe	<input type="checkbox"/> Luft	<input type="checkbox"/> Backpulver
Fettgehalt	<input type="checkbox"/> gering	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch
Zuckergehalt	<input type="checkbox"/> gering	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> hoch
⇒ Energiegehalt	<input type="checkbox"/> kalorienarm	<input type="checkbox"/> kalorienreich	
Zeitaufwand	<input type="checkbox"/> schnelle Zubereitung	<input type="checkbox"/> aufwendige Zubereitung	<input type="checkbox"/> Wartezeit nötig!

## Wortkarten zu den Schritt-für-Schritt-Fotokarten

### Hinweise für die Herstellung der Wortkarten

- Kopiervorlage auf DIN A3 vergrößern  
Auf farbiges Tonpapier kopieren und laminieren  
**Tipp:** Verwenden Sie die gleiche Farbe, in der auch die dazugehörigen Fotokarten umrandet sind.

### Hinweise zum Einsatz der Fotokarten

- Die Schüler können die Wortkarten den Fotos zuordnen.
- Sie können die Wortkarten bei der Tafelan-schrift sowie in Gruppenarbeiten und zur Sicherung einsetzen.

**Tipp:** Kopieren Sie die Wortkarten zum Mürbteig auf rotes Tonpapier.

1. Zutaten mit Teigkarte hacken

2. Teig kneten

3. Teig ausrollen

4. Teig verarbeiten

**Tipp:** Kopieren Sie die Wortkarten zum Rührteig auf dunkelblaues Tonpapier.

**1. Schaummasse rühren**

**3. Teig einfüllen**

**2. Trockene Zutaten und Milch unterrühren**

**Tipp:** Kopieren Sie die Wortkarten zum Biskuitteig auf gelbes Tonpapier.

**1. Eiweiß steif schlagen**

**2. Zucker zugeben**

**3. Eigelb zugeben**

**4. Gesiebttes Mehl unterheben**

**Tipp:** Kopieren Sie die Wortkarten zum Blätterteig auf orangefarbiges Tonpapier.

**1. Teigplatte schneiden und mit Eiklar bestreichen**

**2. Taschen füllen und schließen**

**3. Taschen mit Eigelb bestreichen**

**Tipp:** Kopieren Sie die Wortkarten zum Quark-Öl-Teig auf hellgrünes Tonpapier.

**1. Zutaten verrühren (Quark, Öl, Milch, Ei, Salz, Zucker)**

**2. Gesiebttes Mehl und Backpulver zugeben, kneten**

**3. Teig ausrollen**

**4. Teig verarbeiten**

**Tipp:** Kopieren Sie die Wortkarten zum Hefeteig auf dunkelgrünes Tonpapier.

**1. Vorteig/Dämpferl herstellen**

**2. Teig kneten**

**3. Teig gehen lassen**

**4. Teig verarbeiten**

**Tipp:** Kopieren Sie die Wortkarten zum Brandteig auf hellblaues Tonpapier.

**1. Wasser, Salz und Butter kochen**

**2. Mehl zugeben und abbrennen**

**3. Eier unterrühren**

**Tipp:** Kopieren Sie die Wortkarten zum Strudelteig auf violettes Tonpapier.

**1. Teig kneten**

**2. Teig schlagen**

**3. Teig ruhen lassen**

**4. Teig ausziehen**

**5. Strudel füllen und rollen**

**6. Strudel mit flüssiger Butter bestreichen**

# Domino „Backen für Anfänger“

## Hinweise für die Herstellung

- Kopiervorlage auf DIN A3 vergrößern
- Auf Tonpapier kopieren und laminieren
- Jedes Domino getrennt in einem Umschlag oder in einer Schachtel aufbewahren

## Hinweise zum Einsatz

- Einsatz als Gesamtzusammenfassung
- Einsatz in offenen Unterrichtsphasen

## Spielanleitung

Man beginnt mit einem Startstein. Nun muss man den passenden Textstein zu dem Bild finden und danebenlegen. Der letzte Stein muss der Endstein sein.

## 1. Domino „Teige“

 <p><b>Start</b></p>		<p><b>Mürbteig</b></p> <p>300– 400 g Mehl 1 Msp. Backpulver 200 g Butter 100 g Zucker 1 Ei 1 Pr. Salz</p>	
<p><b>Quark-Öl-Teig (süß)</b></p> <p>150 g Quark 2 EL Milch 75 g Zucker 1 Ei 6 EL Öl 1 Pr. Salz 300 g Mehl 1 P. Backpulver</p>		<p><b>Quark-Öl-Teig (pikant)</b></p> <p>150 g Quark 2 EL Milch 1 Ei 6 EL Öl 1 Pr. Salz 300 g Mehl 1 P. Backpulver</p>	
<p><b>Blätterteig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aus dem Kühlregal</li> <li>• aus der Tiefkühltruhe</li> </ul>		<p><b>Echter Biskuit</b></p> <p>1 Ei 25 g Zucker 30 g Mehl 1 Pr. Salz</p>	
<p><b>Strudelteig</b></p> <p>250 g Mehl 1 Pr. Salz 1–2 EL Öl 1 Ei ca. ¼ l Wasser</p>		<p><b>Rührteig</b></p> <p>250 g Butter 4 Eier 250 g Zucker 500 g Mehl 1 P. Backpulver ¼ l Milch 1 Pr. Salz</p>	
<p><b>Hefeteig süß</b></p> <p>500 g Mehl 20 g Hefe ca. ¼ l Milch 50 g Butter 50 g Zucker 1–2 Eier 1 Pr. Salz</p>	<p><b>Brandteig</b></p> <p>¼ l Wasser 1 Pr. Salz 50 g Butter 150 g Mehl 4 Eier 1 Msp. Backpulver</p>	<p><b>Ende</b></p> 	

## 2. Domino „Backwaren“

 <p><b>Start</b></p>		<p><b>Mürbteig</b></p>	
<p><b>Quark-Öl-Teig süß</b></p>		<p><b>Quark-Öl-Teig pikant</b></p>	
<p><b>Blätterteig</b></p>		<p><b>Biskuitteig</b></p>	
<p><b>Blätterteig</b></p>		<p><b>Hefeteig</b></p>	
<p><b>Strudelteig</b></p>		<p><b>Rührteig</b></p>	
<p><b>Hefeteig</b></p>		<p><b>Brandteig</b></p>	
<p><b>Rührteig</b></p>		<p><b>Brandteig</b></p>	 <p><b>Ende</b></p>

# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

**Auszug aus:**

*Hauswirtschaft in Bildern: Backen*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)

