

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	Profitklößchen	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