











Name: Klasse: Datum: Blatt: 1 von 2

Thema: Herstellung von Butterkuchen aus Hefefeinteig

<p><u>1.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Teig in 200g Stücke abwiegen ➡ Rundwirken und mit Folie abdecken ➡ 30 Min ruhen lassen
<p><u>2.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Teigstücke auf Ringgröße (18cm Durchmesser) ausrollen
<p><u>3.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Teigplatten in gefetteten Ringen auf Bleche mit Backpapier legen ➡ Teigplatten stippen/ „igeln“
<p><u>4.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Teig ca. 15-30 Minuten angären lassen
<p><u>5.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➡ Mit Daumen und Zeigefinger das Muster in 5 Reihen eindrücken

Name: Klasse: Datum: Blatt: 2 von 2

Thema: Herstellung von Butterkuchen aus Hefefeinteig

<p><u>6.</u></p>		<p>➡ Teig mit Ei bestreichen</p>
<p><u>7.</u></p>		<p>➡ ca. 10-15g Zimt-Zucker (1:100) nur in die Löcher streuen</p>
<p><u>8.</u></p>		<p>➡ ca. 15-20g Butterstückchen in die Löcher geben</p>
<p><u>9.</u></p>		<p>➡ ca. 25g gehobelte Mandeln und 10g Zimt-Zucker (1:100) aufstreuen</p>
<p><u>10.</u></p>		<p>➡ ca. 45 Min gären lassen</p> <p>➡ Backen: 210°C fallend auf 180°C</p> <p>➡ Backzeit ca. 16 Min</p>