






Name:

Klasse:

Datum:

Blatt: 1 von 1

Thema: Herstellung von Butterstreuseln

<p><u>1.</u></p>		<p>Rezept:</p> <table border="1"> <tr> <td>Zucker</td> <td>50g</td> </tr> <tr> <td>Zimt-Zucker (1:100)</td> <td>50g</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>110g</td> </tr> <tr> <td>WM T550</td> <td>185g</td> </tr> </table>	Zucker	50g	Zimt-Zucker (1:100)	50g	Butter	110g	WM T550	185g
Zucker	50g									
Zimt-Zucker (1:100)	50g									
Butter	110g									
WM T550	185g									
<p><u>2.</u></p>		<p>➡ Zuerst Butter und Zucker glattarbeiten</p>								
<p><u>3.</u></p>		<p>➡ Dann Mehl zugeben</p>								
<p><u>4.</u></p>		<p>➡ Reibend zu Streuseln kneten</p>								
<p><u>5.</u></p>		<p>➡ Fertige Streusel sollen nicht zu fein und nicht zu grob sein</p>								