

Arbeitsblatt Rezept I (Muster)

Bezeichnung: *Erdbeer-Buttermilch-Shake*

Menge *	Menge	Zutaten	Zubereitungshinweise
__ Portionen	15 Portionen		
	<i>10</i>	<i>Kleine Weckgläser (150 ml)</i>	<i>auf einem Tablett bereit stellen</i>
	<i>400 g</i>	<i>Erdbeeren</i>	<i>Waschen, putzen und grob zerkleinern. In einen 2 Liter Messbecher geben und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren</i>
	<i>2 EL 1 EL 1 Liter</i>	<i>Honig Zucker Buttermilch</i>	<i>alle Zutaten dazugeben und gut vermischen</i>
			<i>abschmecken</i>
			<i>In gleichmäßigen Portionen in die Gläser füllen, mit Folie abdecken und bis zur Ausgabe kühl stellen.</i>

Kritische Kontrollpunkte (CCP):

*Gläser und Arbeitsgeräte auf Sauberkeit überprüfen (keine Lebensmittelrückstände)
Nach der Zubereitung sofort abdecken und kühl stellen (Kühlkette nicht unterbrechen)
Erdbeeren vor der Verarbeitung sorgfältig waschen und putzen (anhaftende Verschmutzungen abwaschen)*

Wie werden die Speisen angerichtet:

*im Weckglas
auf einem Tablett mit Spitze*

Portionsgröße pro Portion:

Pro Person als Zwischenmahlzeit: 90 ml

Bemerkungen:

*Anstelle von frischen Erdbeeren können 350 g TK-Erdbeeren verwendet werden.
TK-Erdbeeren müssen vorher aufgetaut werden.*

* Spalte zum Umrechnen des Rezeptes für die aktuell benötigte Menge

Arbeitsblatt Rezept II (Muster)

Bezeichnung: *Nusskuchen aus Rührmasse*

Backform: *Kasten 30 cm Länge (ca. 16 Stücke)*
oder *Kranzform, Durchmesser 28 cm (20 Stücke)*

Zutaten für *	Zutaten für	Zubereitungshinweise
___ Kuchen	1 Kuchen	
		<i>Backform vorbereiten</i>
	<i>300 g weiche Margarine</i>	<i>In die Rührschüssel der Küchenmaschine abwiegen. Dann mit der Küchenmaschine mit dem Rührbesen auf höchster Stufe schaumig rühren</i>
	<i>240 g Zucker 5 Eier</i>	<i>Dazugeben und 3 Minuten weiter schaumig rühren</i>
	<i>200 g Mehl 120 g Speisestärke 15 g Backpulver (oder 1 Päckchen) 150 g gemahlene Haselnüsse 140 ml Milch</i>	<i>Alle Zutaten dazugeben und alles zu einer cremigen Masse rühren</i>
		<i>Masse in die vorbereitete Form gleichmäßig einfüllen</i>

Backtemperatur (Backofeneinstellung): *kleiner Kombidämpfer, 140 °C Heißluft*
Backzeitzeit: *50-60 Minuten*

Kritische Kontrollpunkte (CCP):

*Eier einzeln aufschlagen
Arbeitsplatz der reinen und unreinen Seite trennen
Nach dem Arbeiten mit Ei Arbeitsplatz und Hände desinfizieren
Kuchen durchbacken (Garprobe)*

Bemerkungen:

Form einfetten und ausbröseln, bevor mit der Teigherstellung begonnen wird.

Für das Abwiegen die Tara-Funktion der Waage nutzen!

*Backpulver mit den trockenen Zutaten vermischen, damit sich das Backpulver
gleichmäßig verteilt!*

Wenn der Kuchen im Ofen ist, Arbeitsplatz aufräumen, reinigen und desinfizieren.

* Spalte zum Umrechnen des Rezeptes für die aktuell benötigte Menge

Arbeitsblatt Rezept II (Muster)

Bezeichnung: *Schokosplitterkuchen, Rührmasse All-In-Methode*
Backform: *Kasten 30 cm Länge (ca. 16 Stücke)*
oder *Kranzform, Durchmesser 28 cm (20 Stücke)*

Zutaten für *	Zutaten für	Zubereitungshinweise
___ Kuchen	1 Kuchen	
		<i>Backform vorbereiten</i>
	<i>200 g Zartbitterkuvertüre</i>	<i>In kleine Stücke hacken</i>
	<i>250 g weiche Margarine 250 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 5 Eier 125 ml Milch</i>	<i>In die Rührschüssel der Küchenmaschine abwiegen.</i>
	<i>500 g Mehl 15 g Backpulver (oder 1 Päckchen)</i>	<i>In einer extra Schüssel mischen und zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.</i>
		<i>Schokostücke ebenfalls in die Rührschüssel geben. Alles auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einer cremigen Masse rühren.</i>
		<i>Masse in die vorbereitete Form gleichmäßig einfüllen</i>

Backtemperatur (Backofeneinstellung): *kleiner Kombidämpfer, 140 °C Heißluft*
Backzeitzeit: *50-60 Minuten*

Kritische Kontrollpunkte (CCP):

*Eier einzeln aufschlagen
Arbeitsplatz der reinen und unreinen Seite trennen
Nach dem Arbeiten mit Ei Arbeitsplatz und Hände desinfizieren
Kuchen durchbacken (Garprobe)*

Bemerkungen:

All-In-Methode: Alle Zutaten werden zusammen zu einer Masse gerührt und nicht nacheinander. Nicht alle Rezepte eignen sich dazu!

Nach dem Auskühlen kann der Kuchen entweder mit Puderzucker bestäubt oder mit Schokoladenglasur überzogen werden.

* Spalte zum Umrechnen des Rezeptes für die aktuell benötigte Menge