

Ein Gast im Café bestellt Toast Hawaii, ein anderer eine Zwiebelsuppe. Sie werden beauftragt, diese kleinen Gerichte in der Café-Küche zuzubereiten.

- 1 Beschreiben Sie die Bestandteile von Toasts, die im Café als kleine Speisen serviert werden.

Unterlage: **getoastete Toastbrotsscheiben**

Belagbeispiele: **Schinken, Salami, Fleisch, Fisch, Spargel, Pilze**

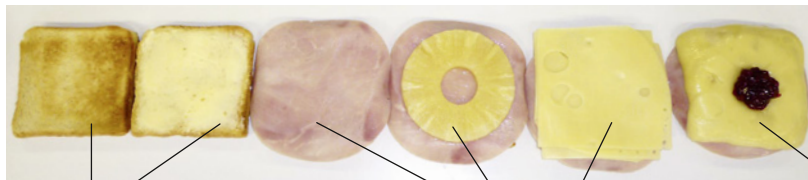
Auflage: **mit Käse überbacken**



- 2 Was versteht man unter Toasten der Toastbrotsscheiben? Unterstreichen Sie die richtige Antwort.

- Backen der Toastbrotsscheiben
- Trockene Toastbrotsscheiben werden im Toaster weich
- Überbacken der Toastbrotsscheiben mit Käse
- Trocknen der Toastbrotsscheiben
- Rösten der Oberfläche der Toastbrotsscheiben
- Butter auf getoastete Toastbrotsscheiben verstreichen

- 3 Benennen Sie die abgebildete Toastart und beschreiben Sie die dargestellten Herstellungsschritte.



Basis:

Beläge:

Toastname:

Toast Hawaii

Fertigstellen:

- **Toastbrotsscheibe toasten und abkühlen lassen, mit Butter bestreichen.**
- **Schinken**
- **Ananasscheibe**
- **Scheibenkäse**
- **Bei hoher Hitze überbacken.**
- evtl. Preiselbeeren auflegen

- 4 Nennen Sie Suppen, die für das Speisenangebot eines Konditorei-Cafés passen.

Gulaschsuppe, Tomatensuppe, Zwiebelsuppe, Leberknödelsuppe, Pfannkuchensuppe, Gemüsesuppe



- 5 Beschreiben Sie, in welchem Geschirr und in welchem Zustand Suppen serviert werden.

Suppen in vorgewärmte Suppenteller oder Suppentassen geben und heiß servieren.

Beilagen: **Bratscheiben, Baguettescheiben, Brötchen**



Name:

Klasse:

Datum:

Milchgetränke

Für die Kunden im Café richten Sie verschiedene Milchgetränke und Milchmodgetränke her. Sie geben diese in die entsprechenden Gläser und stellen sie zum Servieren bereit.

- 1 Ordnen Sie die nachfolgenden Stichworte den passenden Milchgetränken in der richtigen Reihenfolge zu, von der Zubereitung bis zum Servieren.



große Tasse für 200 ml – Trinkhalm und Eislöffel –
Schokoladenspäne – bis 70 °C heiße Milch –
kleiner Löffel – ca. 15 g Schokoladenpulver –
zwei Kugeln Vanilleeis – Schlagsahnehaube –
gekühltes hohes Glas – Schokosoße –
Schlagsahnehaube – kalte Trinkschokolade



Trinkschokolade (heiße Schokolade)	Eisschokolade
1. große Tasse für 200 ml	1. gekühltes hohes Glas
2. bis 70 °C heiße Milch	2. zwei Kugeln Vanilleeis
3. ca. 15 g Schokoladenpulver	3. kalte Trinkschokolade
4. Schlagsahnehaube	4. Schlagsahnehaube
5. Schokoladenspäne	5. Schokosoße
6. kleiner Löffel	6. Trinkhalm und Eislöffel

- 2 Tragen Sie die Zutaten für eine Bananenmilch in das Rezept ein und beschreiben Sie die Herstellung dieses Milchmodgetränks.



Rezeptur	Herstellung
200 g Milch	• Die Bananen mit Zitronensaft pürieren.
160 g Bananen	• Die Milch dazugeben und das Getränk fein mixen.
ein Spritzer Zitronensaft	
Milchmodgetränke können auch mit anderen Früchten hergestellt werden, z. B. mit Erdbeeren.	

- 3 Erklären Sie, was man unter Milchshakes versteht, indem Sie den Text ergänzen. Tragen Sie die Zutaten im Rezeptbeispiel des Erdbeershakes ein und beschreiben Sie die Herstellung.

Milchshakes sind Milchmodgetränke aus:	Rezeptur	Herstellung
• Milch,	200 g Milch	• Erdbeeren zu Erdbeermark pürieren.
• Obst,	150 g Erdbeeren	• Die Zutaten zu einem Getränk mixen.
• Speiseeis	100 g Erdbeereis	

- 4 Beschreiben Sie, wie Milchmodgetränke mit Früchten serviert werden.

Temperatur der Milch: gut gekühlte Milch

Gläser: Fruchtsaftgläser oder Stielgläser

Auf Unterteller servieren mit Trinkhalm



Unterschiede: Teige und Massen

Der neuen Auszubildenden fällt auf, dass die meisten Kunden und Kundinnen von Gebäcken aus Biskuitteig oder Brandteig sprechen. Da sie in der Berufsschule gelernt hat, dass diese Gebäcke aus Massen hergestellt werden, fragt die Auszubildende Sie, ob und wie sich Teige und Massen voneinander unterscheiden.

LF
6

1 Nennen Sie Teige und Massen für Feine Backwaren.

Teige	Massen
• Hefeteig • Plunderteig • Blätterteig • Mürbeteig • Lebkuchenteig	• Biskuitmasse • Wiener Masse • Sandmasse • Baumkuchenmasse • Baisermasse • Brandmasse • Makronenmasse • Röstmasse • Hippenmasse • Lebkuchenmasse

2 Beschreiben Sie die hauptsächlichsten Unterscheidungsmerkmale der Teige und Massen.

Teige	Massen
Hauptrohstoffe, die mengenmäßig am meisten enthalten sind	
Hauptrohstoff: Mehl Weitere Rohstoffe, damit ein Teig entsteht: • Hefeteige: Milch • Blätterteige: Wasser • Mürbeteige: Fett • Lebkuchenteige: Honig	Hauptrohstoffe: • Eier oder Eiklar • Zucker
Überwiegende Verarbeitung der Zutaten bei der Herstellung	
• kneten	• Eier bzw. Eiklar aufschlagen • Zutaten, z. B. Brandmasse, abrösten
Beschaffenheit (Konsistenz) und Verarbeitungsmöglichkeiten	
Teige sind fest und können daher geformt und ausgerollt werden.	• standhafte Massen aufdressieren • weiche Massen in Formen füllen
Lockerungsmittel	
Hefeteig: Hefe Blätterteig: Wasserdampf Lebkuchenteig: Hirschhornsalz und Pottasche	Massen mit aufgeschlagenen Eiern und Eiklar: eingeschlagene Luft fettreiche Sandmassen für Kuchen: Backpulver Brandmasse: Wasserdampf

Wiener Masse: Rezeptur, Aufschlagen

Für eine Hochzeitsfeier wurden verschiedene Torten bestellt. Die Tortenböden dafür sollen Sie aus Wiener Masse herstellen. Sie wiegen die Zutaten ab und schlagen die Wiener Masse auf.

- 1 Die Wiener Masse ist ähnlich der Biskuitmasse. Tragen Sie die Zutaten bei der Rezeptur für einen Tortenboden mit 26 oder 28 cm Durchmesser ein.

350 g	Eier	
200 g	Zucker	
120 g	Weizenmehl	
100 g	Weizenpuder	
100 g	Butter	oder Margarine
	1 Prise Salz	(ca. 2 g)
	Zitronenaroma	(ca. 4 g)
	Vanillearoma	(ca. 4 g)
870	g Wiener Masse	

Rezeptänderung für Schokoladenböden:
statt 100 g Weizenpuder

70 g	Weizenpuder	und
30 g	Kakaopulver	

Rezeptänderung für Nuss- und Mandelböden:
statt 100 g Weizenpuder

50 g	Weizenpuder	und
100 g	geriebene Nüsse bzw. Mandeln	



- 2 Unterscheiden Sie die Tortenböden aus Biskuitmasse und Wiener Masse.

Unterschiede in	Biskuitböden	Wiener Böden
Rezeptur	Biskuitmasse enthält kein Fett.	Wiener Masse enthält etwas Fett, fettarme Masse.
Gebäckeigenschaft der Tortenböden	- locker, großporig - etwas trocken	- locker, feinporig - etwas weicher

- 3 Beschreiben Sie die klassische Herstellung einer Wiener Masse durch Warm- und Kaltaufschlagen.

- Eier, Zucker, Salz und Aromen auf ca. 45 °C erwärmen.
- Die Eiermasse ca. 25 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen.
- Das gesiebte Weizenmehl und Weizenpuder in die Eiermasse melieren.
- Die flüssige Butter bei ca. 40 °C in dünnem Strahl in die Masse melieren.



Name:

Klasse:

Datum:

Aufschlagen von Schlagsahne

Für Sahnetorten und Sahnedesserts sollen Sie Schlagsahne aufschlagen. Dabei sollen Sie darauf achten, dass sie gut gelockert und stabil ist sowie ein großes Volumen erhält.

- 1 Kreuzen Sie an, wie viel Milchfett nach dem Gesetz in Schlagsahne mindestens enthalten sein muss.

1,5 %

3,5 %

10 %

15 %

20 %

☒ 30 %

35 %

40 %

Woraus wird Sahne in der Molkerei hergestellt?

Der Milch wird Milchfett zugegeben, bis der gewünschte Fettgehalt erreicht ist.

- 2 Erläutern Sie, wie Schlagsahne aufgeschlagen wird, damit eine lockere und standhafte Sahne mit großem Volumen entsteht. Unterstreichen oder markieren Sie die richtigen Angaben.

Ideale Temperatur der Schlagsahne beim Aufschlagen:

-2 °C, ca. 0 °C, ca. 4 °C, ca. 10 °C

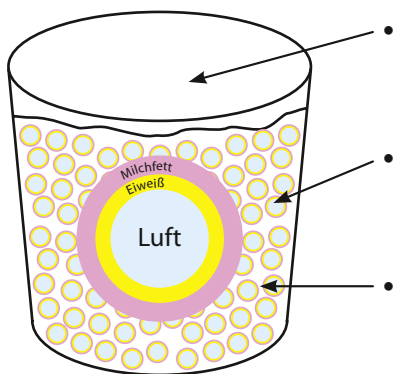
Ideale Raumtemperatur zum Aufschlagen der Schlagsahne:

ca. 10 °C, ca. 20 °C, ca. 25 °C

- Die Schlagsahne leicht gefrieren und vor dem Aufschlagen bei Raumtemperatur etwas temperieren.
- Am besten den Sahnebläser bzw. den Kessel und Rührbesen zum Aufschlagen vorkühlen.
- Im Sahnebläser entsteht die lockerste Schlagsahne mit dem größten Sahnevolumen.
- Das größte Sahnevolumen wird beim Aufschlagen in einem Kessel mit Rührbesen erreicht.
- Beim Aufschlagen im Kessel mit Rührbesen entsteht eine kompakte Schlagsahne mit kleinerem Volumen.



- 3 Erklären Sie mithilfe der Zeichnung die Vorgänge beim Aufschlagen bzw. Aufblasen von Schlagsahne und tragen Sie die Merkmale optimal aufgeschlagener Sahne ein.



Luft wird in die Schlagsahne eingeschlagen bzw. eingeblasen.

Die Eiweiße halten die Luft zu vielen kleinen Luftbläschen fest.

Das Milchfett umschließt außen die Luftbläschen, sodass diese nicht zusammenfallen.

Optimal aufgeschlagene Sahne ist deshalb besonders • **locker** und • **standfest**.

- 4 Erklären Sie, warum zu warme Schlagsahne nicht aufschlagfähig ist.

In zu warmer Schlagsahne ist das Milchfett **weich**, es **klebt** somit am Eiweiß.

Das fettige Eiweiß ist nicht **dehnfähig**, sodass die eingeschlagene Luft **nicht festgehalten** werden kann.

- 5 Für eine Schlagsahnetorte mit 16 Stück werden 1 000 g Schlagsahne berechnet. Berechnen Sie den Energiegehalt der Schlagsahne eines Sahnetortenstücks in kJ.

754 kJ

Zusammensetzung der Schlagsahne:

64,5 %	Wasser	3 %	Zucker
30 %	Fett	2,5 %	Eiweiß

Herstellen von Torten

Sie sind in Ihrer Konditorei für die Herstellung der Torten zuständig. Dafür wird Ihnen ein neuer Mitarbeiter zugeteilt, dem Sie die Arbeitsschritte der Tortenherstellung am Beispiel einer Cremetorte der Reihe nach zeigen und erklären.

- 1 Erklären Sie das Herrichten eines Tortenbodens anhand der Abbildungen.



Papier vom
Tortenboden
entfernen



Tortenboden aus
dem Ring
schneiden



Tortenboden in
Scheiben
schneiden

- 2 Erklären Sie grundsätzliche Regeln bei der Tortenherstellung:
Wie oft werden meistens Tortenböden auseinandergeschnitten? Die Begründung liegt beim Einstreichen der Tortenbodenscheiben.

- Torten mit Creme und Konfitüre gefüllt:

dreimal durchschneiden;

ergibt vier Tortenbodenscheiben

Begründung: dünn einstreichen

- Torten mit Schlagsahne gefüllt:

zweimal durchschneiden;

ergibt drei Tortenbodenscheiben

Begründung: dick einstreichen

- 3 Beschreiben Sie mithilfe der Abbildungen die Herstellungsschritte für Torten.



Jede
Tortenbodenscheibe
tränken



Füllung auf die
Tortenböden
streichen



Tortenoberfläche
und Rand
einstreichen



Tortenrand
abziehen



Tortenoberfläche
glatt abziehen



Torte in Stücke
einteilen

Name:

Klasse:

Datum:

Zuckerstufen

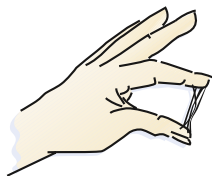
Für einen Eintrag in Ihr Berichtsheft ermitteln Sie mithilfe Ihres Fachbuchs die für die Konditorei wichtigen Zuckerstufen. Kochen Sie eine Zuckerlösung zu den einzelnen Zuckerstufen, die Sie durch Handproben und optische Erkennung feststellen.

- 1 Beim Erhitzen von Zucker und Wasser verändert sich der Zucker bei zunehmender Temperatur. Benennen Sie die für die Konditorei wichtigen Zuckerstufen und geben Sie jeweils die Verwendung an.

Temperatur des Zuckers	Bezeichnungen der Zuckerstufen	Verwendung
102 °C	Läuterzucker	- Tortentränke - zum Süßen von Schlagsahne
107 bis 109 °C	Fadenzucker	Fadenzuckerglasur für Lebkuchen
116 bis 118 °C	Flugzucker	- italienische Baisermasse - Herstellung von Fondant
150 °C	geschmolzener Zucker	Zum Weiterverarbeiten für Schaustücke aus Zucker.
180 °C	Karamell	- Krokant - Geschmacksstoff für Speiseeis und Buttercreme - Überziehen von Mandeln und Nüssen für Pralinen und Tortendekor
200 °C	Zuckercouleur	Färben von Lebensmitteln, z. B. Cola, Rum, Bonbons

- 2 Erklären Sie, wie Fadenzucker und Flugzucker beim Zuckerkochen durch Handproben erkannt werden. Füllen Sie die Lücken des Texts mit den angegebenen Wörtern.

abnehmen – blasen – Daumen – Drahtöse – Faden – tauchen – Zeigefinger – Ziehen – Zucker – Zuckerblasen – Zuckerhaut – Zuckerlösung



Einen Rührlöffel in die Zuckerlösung tauchen. Beim Herausnehmen mit dem Zeigefinger Zucker vom Rührlöffel abnehmen.

Bildet sich beim Ziehen zwischen Daumen und

Zeigefinger ein klebriger Faden, ist die Temperatur des Fadenzuckers erreicht.

Eine Drahtöse, z. B. Pralinengabel, in die Zuckerlösung

tauchen und sofort nach dem Herausnehmen in die

Öse blasen. Ist die Temperatur des Flugzuckers

erreicht, ist die Öse mit einer Zuckerhaut durchzogen. Beim Hineinblasen fliegen

zusammenhängende Zuckerblasen weg.



Name:

Klasse:

Datum:

Arbeiten mit Marzipan

Bei einer Aktion Ihrer Konditorei mit dem Thema „Kunst aus Marzipan“ sollen Sie auf einem Demonstrationstisch im Laden den Kunden das Modellieren von Marzipan zeigen. Dafür richten Sie Marzipan und alle Hilfsmittel her.

- 1 Nennen Sie die Zutaten für gut modellierfähiges Marzipan, damit es nicht zu weich und die Marzipanqualität trotzdem gut ist.

- 1 000 g Marzipanrohmasse
- 500 g Puderzucker
- zur besseren Frischhaltung 3,5 % der oberen Zutaten: 53 g Glukosesirup

- 2 Erklären Sie die Herstellung von Marzipan, indem Sie die Sätze vervollständigen.

- Die Zutaten bei schonenden Knetbewegungen anwirken.
- Die Zutaten nur so lange zusammenmischen, bis die Zutaten nicht mehr sichtbar sind und das Marzipan glatt ist.



- 3 Wie wird Marzipan nach der Herstellung bis zum Modellieren aufbewahrt?

Marzipan luftdicht in Folie einwickeln.

Begründung: damit die Marzipanoberfläche nicht austrocknet

- 4 Welche hygienischen Maßnahmen vor und während des Modellierens mit Marzipan sind besonders wichtig?

- Arbeitstische und Arbeitsgeräte: immer sauber halten
- Hände: gründlich waschen



- 5 Was bedeutet Modellieren von Marzipan?

Formen von Marzipan zu Figuren.

Hilfsmittel zum Modellieren sind Modellierstäbchen.

Benennen Sie das abgebildete Hilfsmittel und erläutern Sie, wofür es verwendet wird.

Hilfsmittel: Marzipankneifer

Verwendung: Muster in Marzipanstränge

eindrücken.



- 6 Welche Grundform ist die Ausgangsform für alle Marzipanteile zum Modellieren?

Eine Kugel aus Marzipan mit glatter Oberfläche formen.

Warum muss diese Grundform sein?

- Marzipan bekommt eine glatte Oberfläche.
- Von der Kugel können alle Formen modelliert werden.

Temperieren von Schokoladenkuvertüre

Da Ihre Konditorei nur Kuvertüre und keine Fettglasur verwendet, temperieren Sie am Schokoladenposten verarbeitungsfertige Kuvertüre.

1 Nennen Sie die Temperaturen, die verarbeitungsfertige Kuvertüren haben müssen.

Kuvertüre: **32 °C**

Milchkuvertüre: **31 °C**

weiße Schokolade: **30 °C**

2 Beschreiben Sie das Temperieren von Kuvertüre mithilfe der Zeichnung.

• Die feste Kuvertüre **auflösen (schmelzen)**

• Die Kuvertüre **auf ca. 45 °C erwärmen**

• Die Kuvertüre **auf ca. 27 °C abkühlen**

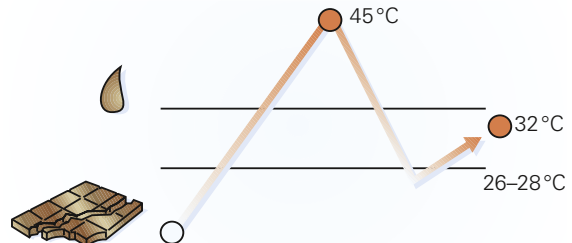
Festigkeit: Die Kuvertüre **ist sehr dickflüssig**

• Die abgekühlte Kuvertüre **auf 30 bis 32 °C erwärmen**

Nach dem Temperieren, zum Verarbeiten der Kuvertüre:

• **Die Kuvertüre gründlich verrühren**

damit die Bestandteile der Kuvertüre zu einer homogenen Einheit vermischt werden



3 Erklären Sie, was in zu warmer Kuvertüre über 32 °C mit den Bestandteilen Kakaobutter, Kakao und Zucker passiert. Ergänzen Sie den Text.

Kakaobutter besteht aus verschiedenen **Fettsäuren**, die in zu warmem Zustand

unterschiedlich große Kristalle

haben. Diese können sich mit dem Kakao und Zucker

in der Kuvertüre **nicht verbinden**.

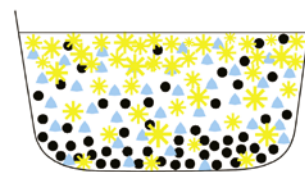
Die physikalischen Auswirkungen aus der unterschiedlichen Schwere von Kakao und Kakaobutter:

Kakao **ist schwerer und setzt sich in der**

Kuvertüre unten ab.

Kakaobutter **ist leichter und steigt in der**

Kuvertüre nach oben.



- Kakao (Trockenmasse)
- ★ Kakaobutter (ungleichmäßige Kristalle)
- ▲ Zucker

Die Folge auf das Aussehen der Kuvertüre: Die **gelbliche** Kakaobutter an der Oberfläche

der Kuvertüre ergibt ein **graues Aussehen**

oder es entstehen **graue Streifen**.

4 Beschreiben Sie die Veränderung der Kakaobutter in der Kuvertüre beim Temperieren.

Aus den großen, unregelmäßigen Kristallen der Kakaobutter ent-

stehen in der Kuvertüre **kleine, gleichmäßig große**

Kristalle

Auswirkung: Beim gründlichen Durchrühren der Kuvertüre kann sich

die Kakaobutter mit dem Kakao und Zucker

verbinden

Die Kuvertüre auf den Konditoreiwaren

glänzt

und wird nach dem Abkühlen **hart**



Speiseeisherstellung: Milcheis, Cremeeis

Einem neuen Mitarbeiter in Ihrer Konditorei geben Sie ein Grundrezept für Milcheis, da Sie mit ihm Milcheissorten verschiedener Geschmacksrichtungen herstellen sollen. Erklären Sie ihm auch den Vorgang der Eisherstellung in der Eismaschine.

- 1 Nennen Sie die Zutaten für Milcheis.

Milch, Schlagsahne, Zucker, Dextrose, Magermilchpulver,

Eisbindemittel und ein Geschmacksstoff.

- 2 Wie unterscheidet sich Milcheis von Cremeeis, damit die Leitsätze erfüllt sind?
Cremeeis enthält auf 1 l Milch zusätzlich

mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb

Welche Eissorten werden aus dem Grundrezept für Milcheis und Cremeeis hergestellt?

Alle Eissorten ohne Früchte.

Welche Geschmacksstoffe werden bei folgenden Eissorten dem Grundrezept für Milcheis und Cremeeis zugegeben?

- Vanilleeis:

Vanilleschote

- Schokoladeneis:

Kakaopulver

- Nusseis:

Nusspaste

- 3 In Eismaschinen erfolgen die „warme Eisherstellung“ und das Gefrieren von Milcheis und Cremeeis automatisch. Erklären Sie den Vorgang, indem Sie die Sätze mit den angegebenen Satzteilen ergänzen.

bei Kälte die Mikroorganismen kaum vermehren. – Luft eingeschlagen, sodass ein lockeres Eis entsteht – glatten Eismix verrühren – die stark gefrorene Außenwand gefrieren – ständige Bewegung beim Gefrieren – gekühlte Edelstahlschalen füllen – die Mikroorganismen absterben – quellen und Wasser binden können

- Alle Zutaten mit einem Mixstab zu einem

glatten Eismix verrühren.

- Den Eismix bei 65 bis 85 °C pasteurisieren, damit

die Mikroorganismen absterben.

- Sofort nach dem Pasteurisieren den Eismix schnell auf +4 °C abkühlen, weil sich

bei Kälte die Mikroorganismen kaum vermehren.

- Den abgekühlten Eismix mindestens sechs Stunden stehen lassen, damit die trockenen Bestandteile des Eismixes

quellen und Wasser binden können.

- Den reifen Eismix in einer Gefriertrommel von außen nach innen durch

die stark gefrorene Außenwand gefrieren.

- Mittels eines Rührwerks mit Spateln wird beim Gefrieren

Luft eingeschlagen, sodass ein lockeres Eis entsteht.

- Es entsteht ein cremiges und festes Eis mit zartem Schmelz durch die

ständige Bewegung beim Gefrieren.

- Das fertig gefrorene Eis aus der Eismaschine in

gekühlte Edelstahlschalen füllen.



LF
12

Name:

Klasse:

Datum:

Vollkorngebäcke

Kunden, die sich gesund ernähren, möchten häufig Vollkorngebäcke. Sie sollen deshalb Vollkornhefezöpfe herstellen und beachten dabei die Unterschiede zu Hefeteigen aus Weizenmehl.

- 1 Geben Sie die Unterschiede der Hefeteige aus Vollkornmehl und aus Weizenmehl an.

Rezeptbeispiel: Vollkornhefeteig

1 000 g Weizen- oder
Dinkelvollkornmehl
600 g Milch
60 g Hefe
120 g Zucker
200 g Butter
100 g Vollei (2 Stück)
10 g Salz
Zitronen- und Vanillearoma
Knetzeit: 6 Minuten Langsamgang,
6 Minuten Schnellgang
Teigruhe: 30 Minuten

Unterstreichen oder markieren Sie die Zutat im Vollkornrezept, die sich deutlich von der Rezeptur des Hefeteigs aus 1 000 g Weizenmehl unterscheidet. Geben Sie die Menge dieser Zutat beim Hefeteig an.

400 g Milch

Begründen Sie den Mengenunterschied:

Die Schalen des Vollkornmehls

binden besonders

viel Wasser.

Geben Sie die Teigführung beim Vollkornhefeteig an:

Vollkornhefeteige mit Vorteig herstellen.

Begründen Sie die Teigführung: Die Schalenteile

des Vollkornmehls benötigen viel Zeit

zum Quellen des Wassers.

Für welche Gebäcke kann der Vollkornhefeteig verwendet werden, wenn bei dem Rezept noch 200 g Sultaninen zugegeben werden?

Vollkornhefezöpfe, Rosinenvollkornbrötchen, Rosinenvollkornstuten



- 2 Beschreiben Sie, wie Vollkornmehl hergestellt wird.

Die ganzen Getreidekörner werden beim

Vermahlen fein wie Mehl

zerkleinert.



Nennen Sie die drei Bestandteile der Getreidekörner, die im Vollkornmehl enthalten sind.

- Mehl
- Schalen
- Keimlinge

Erläutern Sie, warum Vollkorngebäcke einen besonderen Gesundheitswert besitzen.

Vollkornmehle besitzen einen hohen Anteil an Ballaststoffen,

Mineralstoffen und Vitaminen.

- 3 Vergleichen Sie die Frischhaltung von Vollkornhefeteiggebäcken und Hefengebäcken aus Weizenmehl.

Vollkornhefeteiggebäcke halten länger frisch.

Begründung: Die Getreideschalen des Vollkornmehls

binden mehr Wasser im Teig.



Name:

Klasse:

Datum: