

Backen kreativ - Cupcake Challenge - Wer kreiert die speziellsten Cupcakes? Challenge kann freiwillig bis zum 26.4.gelöst und mit Fotos dokumentiert werden.

Lernziele

- Du wählst ein Rezept aus
- Du hast das Rezept verstanden
- Du kannst das Rezept umsetzen und zubereiten
- Das Backen der Muffins gelingt dir gut
- Du kannst ein «Frosting» nach Wahl zubereiten
- Du dekorierst deine Muffins mit Hilfe einer Anleitung

Lernauftrag

- Du studierst die vorgegebenen Rezepte genau und entscheidest dich für 1 Rezept
- <https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/cupcakes-rezepte/>
- Du schaust dir ein Video an zur Zubereitung eines Muffin Teiges
- https://www.youtube.com/watch?v=Rh_o25SK588
- Du schaust dir ein Video an über das Dekorieren der Muffins → Cupcakes
- <https://www.youtube.com/watch?v=Wy0IJUADuPc>
- Du überlegst dir eine frühlingshafte Dekoration für die Cupcakes
- Du bist sicher, dass du das Rezept verstehst
- Du weisst, dass ihr diese Cupcakes zu Hause gerne esst

Arbeitsweise Schritt für Schritt/Checkliste

- Ich habe eine Liste mit den notwendigen Zutaten und Arbeitsgeräten gemacht
- Ich habe den Vorrat durchsucht und die Zutaten, die ich brauche, gefunden
- Ich habe alle notwendigen Arbeitsgeräte bereitgestellt
- Ich habe alles abgewogen, klein geschnitten, geraffelt oder langsam geschmolzen
- Ich bereite den Teig in einer Schüssel, entweder mit dem Schwingbesen oder dem Mixer zu
- Ich habe ihn möglichst gut in die Förmchen gefüllt
- Ich habe den Backofen genügend lange und in der richtigen Temperatur vorgeheizt
- Ich habe das Backen gut überwacht

- Das «Topping» für die Muffins ist gut gelungen und ist im Kühlschrank bis die Masse fester geworden ist → dressierfähig
- Ich kann es korrekt in eine Dressiertüte füllen und diese korrekt handhaben
- Ich habe die Cupcakes schön dekoriert und angerichtet
- Ich finde den Geschmack fein

- Zur Dokumentation habe ich einige Bilder meiner Arbeit gemacht und schreibe einige Sätze dazu, wie mir diese Arbeit in der Küche gelungen ist.

