



Hauswirtschaft/Oberstufe

Name:

Geriebener Teig – Kuchenteig



Gemüsewähe

Für 1 Blech von 28–30 cm Ø

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Kühl stellen: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Butter für das Blech

Kuchenteig

250 g Mehl

1 TL Salz

100 g Butter, kalt, in Stücken

1 dl Wasser

1 EL Essig

Belag

1 Zwiebel, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

2 Maiskolben, Körner vom Kolben abgetrennt, ca. 200 g

250 g Bohnen, gerüstet, in Stücke geschnitten

0,5 dl Gemüsebouillon

100 g Gruyère AOC, gerieben

1–2 Tomaten, halbiert, entkernt, in Spalten geschnitten

Guss

3 Eier

2 dl Milch

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL fein gehacktes Bohnenkraut

wenig Paprika



Name:

Geriebener Teig – Kuchenteig



1



2



3



4



5



6

Aufgabe 1

Zubereitung Kuchenteig

Die Zubereitung des Kuchenteigs ist Schritt für Schritt in sechs Bildern abgebildet. Schreibe zu jedem Bild eine passende Beschreibung. Alle aufgelisteten Zutaten (siehe Rezept) sollen darin enthalten sein.

Zubereitung Belag und Guss

1 Belag: Zwiebel in der Butter andämpfen. Maiskörner und Bohnen mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen. 10–15 Minuten knapp weich kochen, Flüssigkeit offen einkochen. Gemüse etwas auskühlen lassen.

2 Guss: Alle Zutaten verrühren, würzen.

3 Teig auf wenig Mehl rund auswal-
len, bebuttertes Blech damit aus-
legen. Teigboden mit einer Gabel
einstechen, Gruyère darüberstreuen.
Gemüse und Tomaten darauf vertei-
len, Guss darübergiessen. In der
unteren Hälfte des auf 220 °C vor-
geheizten Ofens 30–35 Minuten
backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Info

Mais, Bohnen und Tomaten durch
anderes Saisongemüse ersetzen.

Aufgabe 2

Zeitplan für Gemüsewähe erstellen

Erstelle einen Zeitplan für die
Zubereitung der Gemüsewähe
(Kuchenteig, Belag und Guss). Was
erledigst du wann? Denke dabei an
das Kühlstellen des Teigs, die Auf-
räumarbeiten, das Tischdecken usw.



Hauswirtschaft/Oberstufe

Lösung

Geriebener Teig – Kuchenteig

Aufgabe 1

Zubereitung Kuchenteig

Möglicher Text zu den Bildern:

- 1 Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
- 2 Mehl und Salz mischen, Butterstücke beifügen.
- 3 Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist.
- 4 Eine Mulde formen, Wasser und Essig hineingiessen.
- 5 Mit der Teigkarte zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
- 6 Je nach Verwendung den Teig rechteckig oder rund formen, flach drücken und in Folie eingepackt circa 30 Minuten kühl stellen.

Aufgabe 2

Zeitplan für Gemüsewähe erstellen

Individuelle Gestaltung möglich. Die erstellten Zeitpläne könnt ihr miteinander vergleichen und auswerten.

Den Zeitplan kannst du nach Belieben mit weiteren Gängen (Vorspeise und Dessert) ergänzen.