



Name:

Gerührter Teig – Cupcakes



Schoggi-Cupcakes

Für 12 Stück

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Kühl stellen: ca. 3 Stunden

- 1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen
- 12 Papierbackförmchen für die Vertiefungen

- 175 g Butter, weich
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Orangensaft
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- je 75 g weisse und dunkle Schokolade, gehackt

Aufgabe 1

Zubereitung

Bei der Zubereitung des gerührten Teigs geht man immer gleich vor. Welche Zutaten gehören zu welchem Zubereitungsschritt? Bringe die Rezeptschritte in die richtige Reihenfolge. Nummeriere die Sätze 1 – 5.

- ___ Schokolade beifügen, verrühren.
- ___ Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterühren.
- ___ Eier, Zucker und Salz dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist.
- ___ Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.
- ___ Vanillezucker und Orangensaft dazurühren.

- 6** Teig in die vorbereiteten Vertiefungen geben.
- 7** In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20 – 25 Minuten backen.

Aufgabe 2

Garnitur

- Kreiere deine eigene Garnitur für die Schoggi-Cupcakes.
- 1** Verwende mindestens ein Milchprodukt.
- 2** Schreibe eine Zutatenliste mit Mengenangaben auf.
- 3** Schreibe die Zubereitung für die Garnitur auf.



Hauswirtschaft/Oberstufe

Lösung

Gerührter Teig – Cupcakes

Aufgabe 1

Zubereitung

- 1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.
- 2 Eier, Zucker und Salz dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist.
- 3 Vanillezucker und Orangensaft dazurühren.
- 4 Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.
- 5 Schokolade beifügen, verrühren.

6 Teig in die vorbereiteten Vertiefungen geben.

7 In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20 – 25 Minuten backen.

Aufgabe 2

Garnitur auf Foto

3 dl Rahm

je 75 g weisse und dunkle Schokolade, an der Bircherraffel gerieben

rosa Dekozucker, nach Belieben

Zubereitung

1 Rahm steif schlagen, geriebene Schokolade leicht daruntermischen.

2 Kurz vor dem Servieren Schokoladerahm auf die Cupcakes verteilen, mit Zucker bestreuen, frisch servieren.



Hinweis

Die Garnitur kann auch eine Hausaufgabe sein. Die Schülerinnen und Schüler bringen je einen Cupcake in den Unterricht mit, und die Klasse wählt dann die schönste Dekoration.