



Name: .....

Rösten

Aufgabe 1

Welche Lebensmittel eignen sich zum «Rösten»?

Kreise die richtigen Lebensmittel ein.





Name: .....

Rösten



**Aufgabe 2**

Du möchtest eine gebrannte Crème zubereiten. Welcher Zubereitungsschritt ist jeweils passend? Entscheide dich für eine Möglichkeit und kreuze diese an.

**Gebrannte Crème (Caramelcrème)**

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

- 100 g Zucker
- 0,5 dl Wasser, kalt
- 0,5 dl Wasser, heiss
- 1 EL Maisstärke
- 5 dl Milch
- 1 EL Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

**Zubereitung**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1 Zucker mit kaltem Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.  | <input type="checkbox"/> 1 Zucker mit heissem Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.   |
| <input type="checkbox"/> 2 Pfanne von der Platte nehmen. Caramel sofort mit kaltem Wasser ablöschen und Pfanne zudecken.  | <input type="checkbox"/> 2 Pfanne von der Platte nehmen. Caramel sofort mit heissem Wasser ablöschen und Pfanne zudecken.  |
| <input type="checkbox"/> 3 Pfanne auf die Platte zurückstellen und abdecken. Caramel auf hoher Stufe aufkochen, bis es sich gelöst hat.   | <input type="checkbox"/> 3 Pfanne auf die Platte zurückstellen und abdecken. Caramel leicht einkochen, bis es sich gelöst hat.   |
| <input type="checkbox"/> 4 Maisstärke mit Milch in einem grossen Massbecher mit dem Schwingbesen anrühren. Restliche Zutaten dazugeben. Gut verrühren. Dann zum Caramel rühren. | <input type="checkbox"/> 4 Maisstärke mit Ei in einem grossen Massbecher mit dem Schwingbesen anrühren. Restliche Zutaten dazugeben. Gut verrühren. Dann zum Caramel rühren. |
| <input type="checkbox"/> 5 Ohne Rühren bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Vanillestängel entfernen.  | <input type="checkbox"/> 5 Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Vanillestängel entfernen.                               |
| <input type="checkbox"/> 6 Crème unter Rühren ins kalte Wasserbad stellen. Unter mehrmaligem Rühren auskühlen lassen.   | <input type="checkbox"/> 6 Crème noch heiss in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.   |



Hauswirtschaft/Oberstufe

# Lösung

Rösten

## Aufgabe 1





# Lösung

swissmilk

## Rösten

### Aufgabe 2

#### Zubereitung

- 1 Zucker mit kaltem Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.
  - 2 Pfanne von der Platte nehmen. Caramel sofort mit kaltem Wasser ablöschen und Pfanne zudecken.
  - 3 Pfanne auf die Platte zurückstellen und abdecken. Caramel auf hoher Stufe aufkochen, bis es sich gelöst hat.
  - 4 Maisstärke mit Milch in einem grossen Massbecher mit dem Schwingbesen anrühren. Restliche Zutaten dazugeben. Gut verrühren. Dann zum Caramel rühren.
  - 5 Ohne Rühren bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Vanillestängel entfernen.
  - 6 Crème unter Rühren ins kalte Wasserbad stellen. Unter mehrmaligem Rühren auskühlen lassen.
- 1 Zucker mit heissem Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.
  - 2 Pfanne von der Platte nehmen. Caramel sofort mit heissem Wasser ablöschen und Pfanne zudecken.
  - 3 Pfanne auf die Platte zurückstellen und abdecken. Caramel leicht einkochen, bis es sich gelöst hat.
  - 4 Maisstärke mit Ei in einem grossen Massbecher mit dem Schwingbesen anrühren. Restliche Zutaten dazugeben. Gut verrühren. Dann zum Caramel rühren.
  - 5 Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Vanillestängel entfernen.
  - 6 Crème noch heiss in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.