



# Big Mac Wraps



12 Wraps



30 Minuten

## Zutaten

---

- 3 Zwiebeln
- 12 Essigruken
- 12 EL Mayonnaise
- 6 EL Ketchup
- 6 EL Senf (Mittelscharf)
- 6 EL Gurkenwasser

- 300 g Eisbergsalat
- 6 große Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 500 g Rinderhackfleisch

- 12 Wraps
- 450 g Cheddarkäse

### *Hygienemaßnahmen zu Hackfleisch:*

- *Hände vor und nach Umgang waschen.*
- *Verwende Handschuhe.*
- *Verwende Metallschüsseln.*
- *Hackfleisch noch am Kauftag verarbeiten, ansonsten Einfrieren.*

## Zubereitung

---

1. Zwiebeln schälen und würfeln.
2. Essiggurken würfeln.
3. Mayonnaise, Ketchup, Senf, Gurkenwasser, Zwiebeln, Essiggurken miteinander verrühren.
4. Eisbergsalat waschen und in dünne Streifen schneiden.
5. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
6. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Hackfleisch unter Rühren braten, bis es braun und krümelig ist.
7. Fleisch würzen (Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch).
8. Lege das Hackfleisch als breiten Streifen in die Mitte des Wraps.
9. Eine Scheibe Käse darauf geben.
10. Tomaten und Eisbergsalat dazugeben.
11. Soße über Füllung geben.
12. Kurze Seiten einschlagen.
13. Eine der langen Seiten eng über die Füllung klappen und einrollen.
14. Nach belieben anbraten.





# Falafel Wraps



12 Wraps



30 Minuten

## Zutaten

---

3 Zwiebeln  
12 Essigruken  
12 EL Mayonnaise  
6 EL Ketchup  
6 EL Senf (Mittelscharf)  
6 EL Gurkenwasser

300 g Eisbergsalat  
6 große Tomaten  
3 EL Olivenöl  
750 g Falafel

12 Wraps  
450 g Cheddarkäse

---

## Zubereitung

---

1. Zwiebeln schälen und würfeln.
2. Essigruken würfeln.
3. Mayonnaise, Ketchup, Senf, Gurkenwasser, Zwiebeln, Essigruken miteinander verrühren.
4. Eisbergsalat waschen und in dünne Streifen schneiden.
5. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen, Falafel anbraten.
7. Falafel würzen (Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch).
8. Halbiere die Falafel und lege sie als breiten Streifen in die Mitte des Wraps.
9. Eine Scheibe Käse darauf geben.
10. Tomaten und Eisbergsalat dazugeben.
11. Soße über Füllung geben.
12. Kurze Seiten einschlagen.
13. Eine der langen Seiten eng über die Füllung klappen und einrollen.
14. Nach belieben anbraten.



## Zutaten

---

200 g Cookies

300 g TK Himbeeren

150 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

2EL Orangensaft

65 g Zucker

0,5 Vanilleschote

12 frische Himbeeren

frische Minze

---

# Schicht Dessert



6 Gläser



20 Minuten

## Zubereitung

---

1. Cookies in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz fein zerkleinern. Stelle ein paar davon zum Garnieren zur Seite.
2. Himbeeren in einem Topf erwärmen, auskühlen lassen.
3. Orangensaft mit Zucker verrühren.
4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und kühl stellen.
5. Mascarpone, Quark, Orangensaft und Zucker miteinander cremig verrühren.
6. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen und in die Creme geben, unterrühren.
7. Sahne unterheben.
8. Himbeeren in die Gläser verteilen.
9. Keksbrösel darüber geben.
10. Creme in einen Spritzbeutel (mit großer Sterntülle) füllen.
11. Creme auf die Keksbrösel spritzen.
12. Frische Himbeeren, ein paar Keksbrösel und Minze zur Garnierung darüber geben.





**Vorbereitung:**

- Vollständige Arbeitsmittel und -geräte
- Alle Schüler sind in meinem Blickfeld und haben freie Sicht auf den Ablauf der Demonstration
- Sicherung der Konzentration und Aufmerksamkeit der Schüler
- Ausreichend Platz

**Durchführung:****1. Zielklarheit:**

- Einfüllen einer Creme ins Glas
- Die Creme ist gleichmäßig und mit einem schönen Rand in das Glas eingefüllt
- Creme schön garniert

**2. Arbeitsplatzgestaltung:**

- Spritzbeutel (Einweg und Mehrweg),  
Schüssel,  
Spritzbeutelhalter (Alternative Messbecher),  
Spritztüllen (große Sterntülle),  
Teigschaber (zum Einfüllen der Creme in den Spritzbeutel),  
Teigkarte (um die Creme im Spritzbeutel nach vorne zu streichen)

**3. Durchführung:**

- Sterntülle in den Spritzbeutel einsetzen
- Spritzbeutel in einen Messbecher geben
- Rand umschlagen
- Creme einfüllen
- Rand wieder umklappen
- Masse mit Hilfe einer Teigkarte nach unten streichen, damit Luft entweicht
- Spritzbeutel senkrecht über das Glas halten
- Mit der oberen Hand drücken und mit der unteren Hand führen
- Creme auf die Keksbrösel dressieren
- Frische Himbeeren, restliche Keksbrösel und Minze zur Garnierung auf die Creme geben

**4. Ergebnispräsentation:**

- Ergebnis vorzeigen
- Bewerten der Creme anhand der vorher festgelegten Kriterien

**5. Sicherung**

- Schülerdemonstration mit Versprachlichung eines anderen Schülers

**6. Meckpunkte**

- Falsch drücken (Creme kommt oben raus)
- Creme wird nicht sauber eingefüllt

Einkaufsliste: Hanna, Hannah, Louisa

Bigmac Wraps:				
Fleisch	Milchprodukte	Getreideprodukte	Gemüse/Obst	Sonstiges
750g Rinderhackfleisch	450g Cheddar			180g Mayonnaise
			12 Gewürzgurken	Ketchup
			300g Eisbergsalat	Mittelscharfer Senf
			6 Fleischtomaten	12 Wraps
			3 Zwiebel	

Schichtdessert:				
Fleisch	Milchprodukte	Getreideprodukte	Gemüse/Obst	Sonstiges
	50g Sahne	200g American Cookies	300g TK Himbeeren	2 EL Orangensaft
	250g Mascarpone		12 frische Himbeeren	65g Zucker
				½ Vanilleschote
				Minze

Falalfel Wraps:				
Fleisch	Milchprodukte	Getreideprodukte	Gemüse/Obst	Sonstiges
	450g Cheddar			180g Mayonnaise
			12 Gewürzgurken	Ketchup
			300g Eisbergsalat	Mittelscharfer Senf
			6 Fleischtomaten	12 Wraps
			3 Zwiebel	750g Falalfel