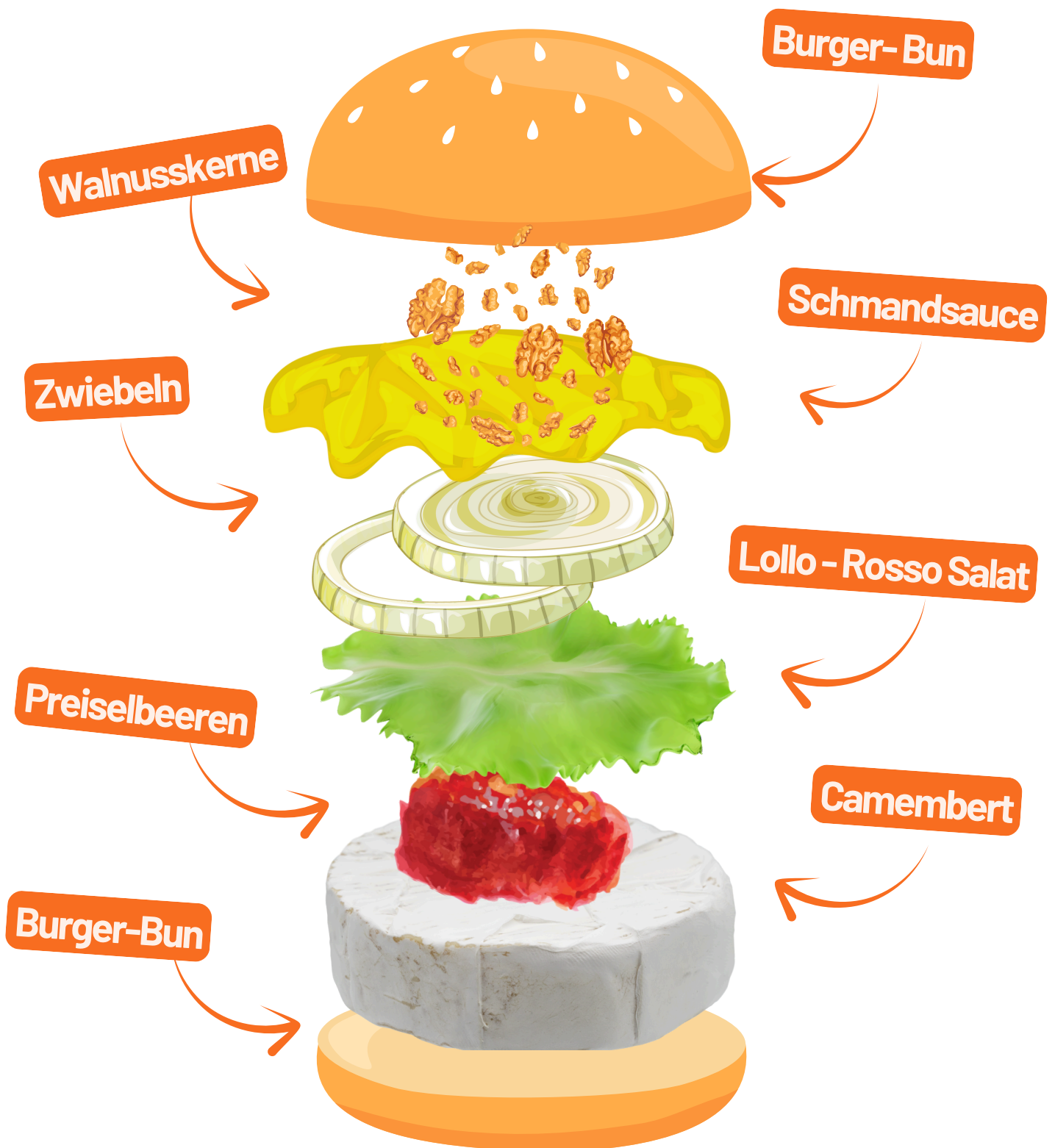
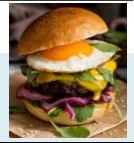


# BURGER- BAUANLEITUNG



Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_



## Burger mit Spiegelei und Bacon

Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsmittel
<b>Burger-Bun</b>			
250 g 20 g 1 TL	Mehl Zucker Salz	abwiegen und vermischen.	
½ Würfel 100 ml	Hefe Wasser	im Wasser auflösen.	
20 g 1 Ei 2EL	Butter } Ei } Milch }	Zur Hefe und Wasser geben. Mit dem Mehl verkneten.	HRG, Knethaken, Teigbrett
1 EL 1 EL 1	Wasser } Milch } Ei }	Teig 30 min gehen lassen. Burger-Buns formen und 30 min gehen lassen.  Miteinander verrühren.  Buns nach der Gehzeit mit der Eier-Milch Masse bestreichen.	
50 g	Sesam	Sesam auf den Buns verteilen.	Pinself
<b>Patties</b>			
500 g 1 TL 1 TL	Rinderhackfleisch Salz Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig in 4 Teile einteilen. Zu Kugeln formen und flach drücken.	Teller
2 EL	Öl	In einer Pfanne erhitzen. Die Patties von beiden Seiten 2 min anbraten. Bis sie nicht mehr blutig sind.	Pfanne Pfannenwender
4 150 g	Eier Bacon	in einer Pfanne anbraten. Nur von einer Seite. in ganzen Streifen, auf beiden Seiten anbraten.	Pfanne
4 Scheiben	Cheddar-Käse		
<b>Gemüse</b>			
4 Blätter 1 2	Blattsalat Tomate Essiggurken	Waschen, vorbereiten Vorbereiten, in Scheiben schneiden. In Scheiben schneiden.	Sieb

Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsmittel
<b>BBQ- Sauce</b>			
50 g 50 g 30 g 30 g 10 g 1	Tomatenmark Tomatenketchup Balsamicoessig brauner Zucker Salz Knoblauchzehe	In einem Kochtopf geben.  halbieren mit den anderen Zutaten aufkochen. Topf vom Herd nehmen und 10 min ziehen lassen. Knoblauch entfernen.	Kochtopf
		Burger wie gewünscht zusammensetzen.	

Meine Aufgabe: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

## Camembert-Burger mit Dinkel-Bun

Dinkel-Bun			
Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsmittel
250 g 1 ½ TL 1 EL	Dinkelmehl Salz Zucker	abwiegen und vermischen.	Waage, Rührschüssel, Teelöffel
¼ Würfel 125 ml	Hefe Wasser	Hefe im Wasser auflösen.	Messbecher
1 1 EL	Ei Öl	zu dem Hefe-Wasser-Gemisch geben und verrühren.	Abfallschüssel, Esslöffel
		Alles mit dem Mehl vermischen und ca. 10 Min. in der Küchenmaschine kneten lassen.	Küchenmaschine mit Knethaken
		Den Teig 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.	
		Nach dem Ruhen, den Teig in 4 gleichgroße Portionen teilen und zu runden Kugeln formen.  Die Kugeln auf ein Backblech legen und weitere 30 Min. Ruhen lassen.	Teigkarte, Backblech mit Backpapier
1 etwas	Ei Sesam	verquirlen, die Burger-Buns damit bestreichen und mit etwas Sesam bestreuen.	Schüssel, Backpinsel
		Die Burger-Buns bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. backen lassen.	Backofen
Paniertes Camembert			
80 g	Mehl	Abwiegen und für eine Panierstraße vorbereiten.	Waage, Suppenteller
2 1 Pr. 1 Pr.	Eier Salz Pfeffer	verquirlen, würzen und zu einer Panierstraße vorbereiten.	Suppenteller, Schneebesen
80 g	Semmelbrösel	abwiegen und zu einer Panierstraße vorbereiten.	Waage, Suppenteller
4 Stck.	Camembert	erst im Mehl wenden, anschließend in Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln. Dieser Vorgang kann wiederholt werden, bis eine deckende Panade entsteht.	2x Gabel
4 EL	Pflanzenöl	Panierten Camemberts von beiden Seiten goldbraun ausbacken.	Pfanne, Pfannenwender

Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

### Für den Burger

4	Zwiebeln	schälen, halbieren und in Ringe schneiden.	Brett, Abfall-schüssel, Messer
2 EL 1 TL	Öl Butter	erhitzen, Zwiebeln hinzufügen und diese ca. 10 Min. schmoren lassen.	Pfanne, Pfannen-wender
2 EL	Brauner Zucker	hinzugeben und die Zwiebeln karamellisieren lassen.	Esslöffel
4 Blätter	Lollo-Rosso	waschen und gut abtropfen lassen.	Sieb
4 EL	Preiselbeeren	jeweils eine Bun-Hälfte bestreichen.	
4 EL 1 TL 50g	Schmand Senf Walnusskerne	vermischen und gehackte Walnusskerne hinzufügen.	Schüssel, Esslöffel, Teelöffel
		Burger wie gewünscht zusammensetzen.	



Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

## New York Cheesecake

### Für den Boden

Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsmittel
120 g	Butter	schmelzen.	Topf, Löffel
250 g	Hafer-Kekse	in einem Gefrierbeutel und einem Nudelholz fein zerbröseln.	Gefrierbeutel, Rollholz
1 Pr.	Zimt	alle Zutaten vermischen.	Schüssel, Löffel
		Alufolie von außen ringsum um den Springformrand legen, um auslaufen zu verhindern.	Alufolie, Springform (D: 26 cm)
900 g 200 g 1 TL 1 TL 250 g 4 2 EL	Frischkäse Saure Sahne Vanillezucker Zitronenabrieb Zucker Eier Milch	alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren und auf den Keksboden streichen.	Schüssel, Schneebesen, Springform
		Backblech auf die mittlere Schiene einschieben und Springform mittig daraufsetzen. Heißes Wasser auf das Backblech gießen, sodass die Form ca. 3 cm im Wasser steht.	Backblech, Backofen Springform, Topf mit heißem Wasser
		Cheesecake ca. 80 Min. bei 150 °C Ober-/Unterhitze backen lassen.	Backofen
		Kuchen anschließend kaltstellen und durchkühlen lassen.	Kühlschrank



Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

Einkaufsliste

Tierische Produkte		Vorhanden	Einkauf
150 g	Butter	X	
900 g	Frischkäse		X
200 g	Saure Sahne		X
1 l	Milch	X	
1 Becher	Schmand		X
7	Eier	X	
4 Stück	Camembert (rund)		X
Gemüse / Obst			
1 Kopf	Lollo Rosso Salat		X
4	Zwiebeln	X	
1	Zitrone		X
Trockenzutaten			
1 kg	Dinkelmehl	X	
1 Pck.	Semmelbrösel	X	
1 Pck.	Brauner Zucker	X	
1 Pck.	Walnusskerne		
Konserven			
250 g	Haferkekse		X
1 Glas	Preiselbeeren		X
1 Glas	Senf	X	
Sonstiges			
1 Würfel	Hefe		X