**L1\_1 Aufgabe Kuchenrezept**

**Marmorkuchen backen**

300g weiche Butter geschmeidig rühren, nach und nach 270g Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, 2 Esslöffel Rum und eine Prise Salz zugeben und solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Fünf Eier einzeln einrühren. 300g Mehl und 1 Päckchen Backpulver vermischen und abwechselnd esslöffelweise mit drei Esslöffeln Milch einrühren.

Die Hälfte des Teigs in eine Marmorkuchenform füllen. 20g Kakao, 20g Zucker und drei Esslöffel Milch vermischen und unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.

Den Kuchen ca. 60 Min. bei 190 °C backen. Wenn er oben zu dunkel wird, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Stück Alufolie abdecken.

**Arbeitsauftrag:**

1 Analysieren Sie den Text und identifizieren Sie einzelne Tätigkeiten, die beim Backen eines Marmorkuchens ausgeführt werden müssen. Übertragen Sie die Tätigkeiten auf Metaplankarten und ordnen diese nach dem Ablauf an.

2 Welche Probleme sehen Sie in der Darstellung Ihrer individuellen Ergebnisse?