

# APRILPROJEKT - KUCHEN BACKEN

## FAZIT

Alle Schritte sind voneinander abhängig und für das optimale Gelingen darf die Reihenfolge nicht vertauscht werden.

	🕒	Name	Dauer	Start	Ende	
3		Springform einfetten	0,003 tage	22.04.22 20:01	22.04.22 20:06	
4		Eier trennen	0,001 tage	22.04.22 20:06	22.04.22 20:07	
5		Eiweiß steifschlagen	0,005 tage	22.04.22 20:07	22.04.22 20:14	
6		Eigelb, Mehl, Kakao und Backpulver unterrühren	0,007 tage	22.04.22 20:14	22.04.22 20:24	
7		Einfüllen in die Springform	0,003 tage	22.04.22 20:24	22.04.22 20:28	
8		Backen der Masse	0,035 tage	22.04.22 20:28	22.04.22 21:18	
10		<b>☐Füllung</b>	<b>0,126 tage?</b>	<b>22.04.22 21:18</b>	<b>23.04.22 13:01</b>	
11		Kirschen abtropfen	0,001 tage	22.04.22 21:18	23.04.22 10:01	
12		Stärke, Zucker und Kirschsafft anrühren und zum kochen	0,01 tage	23.04.22 10:01	23.04.22 10:16	
13		Kirschen zum abgekochten Kirschsafft hinzufügen	0,001 tage	23.04.22 10:16	23.04.22 10:18	
15		<b>☐Creme</b>	<b>0,007 tage</b>	<b>23.04.22 10:18</b>	<b>23.04.22 10:28</b>	
16		Schlagsahne mit Zucker steifschlagen	0,007 tage	23.04.22 10:18	23.04.22 10:28	
18		<b>☐Tränke</b>	<b>0,106 tage?</b>	<b>23.04.22 10:28</b>	<b>23.04.22 13:01</b>	
19		Kirschwasser und lauwarmes Wasser mischen	0,001 tage?	23.04.22 10:28	23.04.22 10:30	
21		<b>☐Aufbau der Torte</b>	<b>0,105 tage</b>	<b>23.04.22 10:30</b>	<b>23.04.22 13:01</b>	
22		Tortenboden 2x waagerecht durchschneiden	0,006 tage	23.04.22 10:30	23.04.22 10:38	
23		Sahnering auf die 1. Ebene verteilen	0,003 tage	23.04.22 10:38	23.04.22 10:43	
24		Kirschen auf der 1. Ebene verteilen	0,002 tage	23.04.22 10:43	23.04.22 10:46	
25		Sahnering auf der 2. Ebene verteilen	0,002 tage	23.04.22 10:46	23.04.22 10:49	
26		Kirschen auf der 2. Ebene verteilen	0,001 tage	23.04.22 10:49	23.04.22 10:51	
27		Torten mit Sahne bestreichen	0,005 tage	23.04.22 10:51	23.04.22 10:58	
28		Torte mit Schokoraspeln und Belegkirschen verzieren	0,002 tage	23.04.22 10:58	23.04.22 11:01	
29		Kuchen kaltstellen	0,083 tage	23.04.22 11:01	23.04.22 13:01	

