

APRILPROJEKT - KUCHEN BACKEN

PROJEKTDEFINITION

AUSGANGSSITUATION

Egal ob ein Verwandter oder ein guter Freund auf Besuch kommt, Kaffee und Kuchen bietet sich immer an. Ein Kuchen ist in vielen Situationen gut zu gebrauchen. Der Kuchen selbst ist dabei eine nette Geste oder auch eine gesellschaftliche Konvention, je nach Betrachtungsweise. Die Funktion des Kuchens liegt letztlich darin, den schnellen Hunger zu stillen und damit die Stimmung etwas zu heben. Ebenfalls kann der Vorgang des Backens, je nach Person, Freude bereiten.

RISIKEN UND GEGENMAßNAHMEN

Risiken	Gegenmaßnahmen
unvollständiges Rezept	genaue Recherche
Mehl ist ausverkauft	rechtzeitig Mehl auf Vorrat kaufen
Eigelb vermischt sich mit Eiweiß	Eier sorgfältig und einzeln verarbeiten
Schalen können kaputt gehen	Plastik- oder Metallschalen verwenden
Kuchen bleibt zu lange im Backofen	Timer stellen

ZUTATEN

Teig:

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 150g Zucker
- 130g Mehl
- 30g Kakao
- 1 Prise Backpulver

Tränke:

- 5 EL Kirschwasser
- 100ml Wasser

Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 20g Speisestärke
- 50g Zucker

Creme:

- 800ml Schlagsahne
- 3 Packungen Sahnesteif
- 80g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker

Fertigstellung:

- 200ml Schlagsahne
- 1 Packung Sahnesteif
- 100g Schokoraspel
- Belegkirschen