

Zubereitung eines Apfelkuchens

Natalie Hasselmann

1. Dezember 2021

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|-------------------------------|------------|
| 1 | Einleitung | 1 |
| 1.1 | Projektbeschreibung | 1 |
| 1.2 | Projektziel | 1 |
| 2 | Projektplanung | 1 |
| 2.1 | Projektphasen | 1 |
| 2.2 | Ressourcenplanung | 2 |
| 2.3 | Projektkosten | 2 |
| 3 | Projektdurchführung | 2 |
| 3.1 | Ablauf | 2 |
| 3.2 | Probleme | 3 |
| 4 | Evaluation | 3 |
| 4.1 | Soll-/Ist-Vergleich | 3 |
| 4.2 | Lessons Learned | 4 |
| 4.3 | Ausblick | 4 |
| A | Anhang | i |
| A.1 | Lastenheft (Auszug) | i |
| A.2 | Genutzte Ressourcen | i |
| A.3 | Soll-/Ist-Vergleich | ii |
| B | Quellenverzeichnis | iii |

1 Einleitung

Die folgende Projektdokumentation schildert den Ablauf eines Beispielpjektes für den Deutschunterricht.

1.1 Projektbeschreibung

Im Herbst isst man gerne zu einer Tasse Kaffee oder heißem Kakao ein Stück Kuchen. Nun ist zu Hause nicht ständig Kuchen verfügbar. Daher soll im Laufe des Projekts ein Kuchen entstehen.

1.2 Projektziel

Ziel dieses Projektes ist, einen leckeren Kuchen zu backen, welchen man im Herbst zu einer Tasse Kaffee oder zu heißem Kakao genießen kann. Dabei soll der Kuchen aus möglichst vielen, bereits vorhandenen Zutaten bestehen. Dies gilt auch für die Auswahl der Backform. Der Kuchen sollte aus saisonalen Früchten bestehen und lecker schmecken. Zudem sollte der Kuchen schnell und einfach zubereitet werden, damit man diesen innerhalb eines Tages zubereiten und auch verzehren kann. Alle Anforderungen an das Projekt können im Lastenheft nachgelesen werden. Ein Auszug aus dem Lastenheft befindet sich im Anhang *A.1: Lastenheft (Auszug)* auf Seite i.

2 Projektplanung

In der Projektplanung soll die benötigte Zeit und die notwendigen Ressourcen, sowie ein Ablauf der Durchführung des Projektes geplant werden.

2.1 Projektphasen

Für die Umsetzung des Projektes standen der Autorin sechs Stunden zur Verfügung. Diese wurden vor Projektbeginn in verschiedene Phasen unterteilt, die während der Kuchenzubereitung durchlaufen werden. Die Einteilung der verschiedenen Phasen, sowie eine grobe Zeitplanung lässt sich aus *Tabelle 1: Grobe Zeitplanung* entnehmen.

| Projektphase | Geplante Zeit |
|--------------|---------------|
| Planung | 3 h |
| Durchführung | 2 h |
| Test | 1 h |
| Gesamt | 6 h |

Tabelle 1: Grobe Zeitplanung

2.2 Ressourcenplanung

Eine Übersicht der genutzten Ressourcen befindet sich im Anhang unter *A.2 Genutzte Ressourcen* auf Seite i. Dort sind alle Ressourcen aufgelistet, die während des Projekts eingesetzt wurden. Darunter zählen Material, Zutaten, sowie Personal. Bei den Zutaten wurde darauf geachtet, dass vor allem schon bereits gekaufte Lebensmittel verarbeitet werden. Falls noch Lebensmittel zusätzlich benötigt wurden, wurde darauf geachtet, dass vorzugsweise Bio-Lebensmittel gekauft wurden. Dies hält zum einen die Projektkosten gering und zum anderen wird gleichzeitig auf aktuelle ökologische Umstände geachtet.

2.3 Projektkosten

Die Projektkosten, die während der Zubereitung des Kuchens anfallen, werden hier kalkuliert. Neben den Personalkosten, die durch die Realisierung des Projekts entstehen, müssen auch die Kosten für das Material und die Zutaten berücksichtigt werden. Pauschal werden 5€ als Personalkosten pro Stunde definiert, da dieses Projekt ausschließlich von einer einzelnen Person durchgeführt wird.

Die Gesamtkosten für die Durchführung des Projektes, sowie die Kosten der einzelnen Vorgängen lassen sich aus *Tabelle 2: Kostenaufstellung* entnehmen.

| Vorgang | Zeit | Ressourcen | Personal | Kosten |
|----------------------------------|-------|------------|----------|--------|
| Zutaten besorgen | 2 h | 4€ | 5€ | 18€ |
| Kuchenteig herstellen und backen | 1,5 h | 1€ | 5€ | 9€ |
| Kuchen dekorieren | 0,5 h | 1€ | 5€ | 3€ |
| Abnahme | 0,5 h | 0€ | 5€ | 2,50€ |
| Gesamt | | | | 32,50€ |

Tabelle 2: Kostenaufstellung

3 Projektdurchführung

3.1 Ablauf

Bevor mit der eigentlichen Projektdurchführung begonnen werden konnte, wurde zunächst ein geeignetes Rezept aus dem Internet ausgewählt. Das Rezept "Apfelkuchen in Kastenform"¹ konnte alle Anforderungen aus dem Lastenheft erfüllen und wurde daher ausgewählt. Anschließend wurden die benötigten Hilfsmittel, u. A. Handrührgerät, Schüssel, Löffel und Zutaten rausgesucht. Dabei

¹Emma, Apfelkuchen in der Kastenform, <https://www.einfachbacken.de/rezepte/apfelkuchen-der-kastenform-schnelles-rezept>

ist aufgefallen, dass einige Zutaten noch gar nicht vorhanden waren. Also wurden diese fehlenden Zutaten zusätzlich besorgt. Nachdem alle Zutaten besorgt worden waren und alle nötigen Hilfsmittel betriebsbereit waren, konnte mit der Zubereitung des Kuchens begonnen werden. Der Kuchenteig wurde nach den Angaben des Rezeptes zubereitet. Im Anschluss wurde der Kuchenteig im Ofen gebacken. Währenddessen wurde mittels der Stäbchenprobe getestet, ob der Kuchen bereits verzehrfertig sei. Bei erfolgreicher Durchführung des eben genannten Testes, wurde der Kuchen aus dem Ofen herausgenommen und zum Abkühlen auf ein Blech gestellt. Nachdem der Kuchen vollständig ausgekühlt war, konnte dieser mit Zuckerguss dekoriert werden. Am Ende erfolgte ein Geschmackstest. "Der Kuchen ergibt ca. 10 Stücke."²

3.2 Probleme

Während der Durchführung ist aufgefallen, dass nicht alle Zutaten sofort verfügbar waren. Einige Lebensmittel, darunter Äpfel und Zucker, mussten zusätzlich im Supermarkt gekauft werden. Daher konnte mit der Zubereitung später als ursprünglich geplant angefangen werden. Zudem musste der Kuchen länger im Ofen bleiben, als im Rezept angegeben war. Zehn Minuten nach der angegebenen Backzeit war die Stäbchenprobe erfolgreich.

4 Evaluation

4.1 Soll-/Ist-Vergleich

Bei einer rückblickenden Betrachtung des Projektes kann festgehalten werden, dass alle zuvor festgelegten Anforderungen gemäß dem Pflichtenheft erfüllt wurden. Der zu Beginn des Projektes im *Abschnitt 2.1 (Projektphasen)* erstellte Zeitplan konnte insgesamt eingehalten werden. Ein Soll-/Ist-Vergleich, welcher im Anhang unter *A.3: Soll-/Ist-Vergleich* auf Seite ii zu finden ist zeigt, dass es nur geringfügige Abweichungen vom Zeitplan gab. Dieser Vergleich lässt erkennen, dass in der Planungsphase eine Stunde zu viel eingeplant wurde. Gleichzeitig wurde in der Durchführungsphase, wegen der bereits genannten Probleme, tatsächlich eine Stunde mehr gebraucht. Dadurch konnte die in der Planung entstandene Differenz ausgeglichen werden.

²Emma, Apfelkuchen in Kastenform, <https://www.einfachbacken.de/rezepte/apfelkuchen-der-kastenform-schnelles-rezept>

4.2 Lessons Learned

Im Zuge des Projektes konnte die Autorin wertvolle Erfahrungen bezüglich der Planung und Durchführung von Projekten sammeln. Dabei wurde deutlich, wie wichtig eine genaue Planung eines Projektes für die erfolgreiche Umsetzung ist. Außerdem konnten neue Erkenntnisse in Bezug auf die Zubereitung eines Kuchens erlangt werden. Die Stäbchenprobe erwies sich als besonders nützlich, um die tatsächliche Backzeit herauszufinden. Abschließend ist zu erwähnen, dass die Realisierung dieses Projektes eine große Bereicherung für die Autorin darstellte.

4.3 Ausblick

Obwohl alle im Lastenheft aufgelisteten Anforderungen erfüllt werden konnten, können in Zukunft, wenn dieser Kuchen nicht bereits aufgegessen wurde, dennoch weitere Anforderungen definiert werden. Es wurde bereits angefragt, ob es nicht möglich wäre, auf der Zuckerglasur noch Zimt hinzuzufügen. Außerdem wurde beispielsweise gefragt, ob man den Kuchen zusätzlich mit Sahne servieren könnte. Diese weiteren Anforderungen können problemlos übernommen und umgesetzt werden.

A Anhang

A.1 Lastenheft (Auszug)

Im folgenden Lastenheft werden die Anforderungen definiert, die der zubereitete Kuchen erfüllen muss.

Anforderungen

Der Kuchen muss folgende Anforderungen erfüllen:

- Der Kuchen muss aus saisonalen Früchten bestehen.
- Es muss eine bereits vorhandene Backform genutzt werden können.
- Es müssen so wenig Zutaten, wie nur möglich nachgekauft werden.
- Der Kuchen darf nicht zu trocken sein.
- Der Kuchen muss schnell und einfach zubereitbar sein.

[...]

A.2 Genutzte Ressourcen

Zutaten

- Äpfel
- Zucker
- Butter
- Salz
- Eier
- Vanilleschote
- Weizenmehl Type 405
- gemahlene Mandeln
- Backpulver
- Milch
- Wasser
- Puderzucker

Fortführung genutzte Ressourcen:

Materialien

- Handrührgerät
- Rührschüssel
- Kastenbackform
- Ofen
- Backblech
- Topf
- Herdplatte
- Löffel
- Backpinsel
- Teigschaber
- Schneidebrett
- Messer

A.3 Soll-/Ist-Vergleich

| Projektphase | Soll | Ist | Differenz |
|--------------|------|-----|-----------|
| Planung | 3 h | 2 h | - 1 h |
| Durchführung | 2 h | 3 h | + 1 h |
| Test | 1 h | 1 h | 0 h |
| Gesamt | | | 6 h |

Tabelle 3: Soll-/Ist-Vergleich

B Quellenverzeichnis

- [1] Emma (2021), „Äpfelkuchen in der Kastenform“, Einfach backen, <https://www.einfachbacken.de/rezepte/apfelkuchen-in-der-kastenform-schnelles-rezept>
- [2] Emma (2021), „Äpfelkuchen in der Kastenform“, Einfach backen, <https://www.einfachbacken.de/rezepte/apfelkuchen-in-der-kastenform-schnelles-rezept>