

WP – Arbeitslehre Hauswirtschaft Jahrgang 7

Lies das Rezept und **beantworte** folgende Fragen.

1. Für wie viele Personen ist das Rezept berechnet?

2. Welche Küchengeräte benötigst du?

3. Wie viel Zeit ist insgesamt erforderlich?

4. Welche Temperaturhinweise sind zu beachten?

5. **Schreibe** die Arbeitsschritte auf. **Achte** auf die richtige Reihenfolge.

Schokobons - Muffins

Für 12 Portionen

Ohne Backzeit 15 Minuten



Zutaten:

3 Eier

75 ml ÖL

150 g Puderzucker

1 Pck. Vanillinzucker

250 g Joghurt (fettarm)

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

24 Schokobons

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb und Öl in einer Rührschüssel cremig rühren. 100g Puderzucker, Vanillinzucker und Joghurt unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 50g Puderzucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver mischen. Eiweiß und Mehl abwechselnd vorsichtig unter die Joghurtmasse ziehen.

Muffinform (für 12 Muffins) mit Papierförmchen auslegen. Die Hälfte des Teigs einfüllen. 2 Schokobons in jeden Muffin legen und den restlichen Teig gleichmäßig darauf verteilen. Muffins im heißen Backofen (Umluft: 150 Grad) ca. 20 Minuten backen.