



Faschingskrapfen



Krapfen sind ein beliebtes Gebäck, dass vor allem zur Faschingszeit gern gegessen wird. Sie sind mit Marmelade gefüllt und können ganz unterschiedlich verziert sein, zum Beispiel mit Glasur, Zucker oder Streuseln. Sie werden nicht überall als Krapfen bezeichnet. Manche Menschen kennen sie auch als Berliner, Ponschkjes, Pfannkuchen, Fastnachtsküchle, Kräppel oder Puffel.

1. Anton möchte Krapfen backen. Er hat sich folgendes Rezept ausgesucht.

Zutaten für 12 Krapfen:

Für den Teig:			Für die Füllung:		
0,2 l	Milch	1 Pck.	Vanillezucker	0,4 kg	Marmelade
0,07 kg	Butter	½ TL	Salz		
0,5 kg	Mehl	0,01 kg	frische Hefe		
0,05 kg	Zucker	3	Eigelbe		



- a) Auf Antons Messbecher gibt es nur Angaben in g und ml. Hilf ihm dabei, die Werte umzurechnen.
- b) Wie viel von den Zutaten bräuchte er, wenn er nur 6 Krapfen für sich und seine Familie backen möchte?
- c) Wie viel von den Zutaten bräuchte er, wenn er für seine ganze Klasse und die Lehrkräfte (insgesamt 30 Personen) Krapfen backen möchte? Wie rechnest du? Beschreibe.

Lebensmittel	Maßangabe	a) Maßangabe neu	b) 6 Krapfen	c) 30 Krapfen
Milch	0,2 l	ml		
Butter	0,07 kg	g		
Mehl	0,5 kg	g		
Zucker	0,05 kg	g		
Frische Hefe	0,01 kg	g		
Marmelade	0,4 kg	g		

Platz für Nebenrechnungen:



