

OKTATÁSI SEGÉDANYAG AZ ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATHOZ

Az első kiadás készült az Innovációs és Technológiai Minisztérium
NFA-KA-ITM-2/2019. számú támogatási szerződése alapján a Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.
irányításával.

CUKRÁSZATI ISMERETEK NÉMET NYELVI ALAPJAI (Oktatói segédanyag)

Szerzők:

**Dr. Barnáné Szatmári Ildikó
Hidasi Lajos**

Lektorok:

**Tolnainé Szabó Beáta
Várhelyi Gabriella**

Szerkesztő:

Kertai Edit

Kiadja a **Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.**
(1223 Budapest, Park u. 2.)
(tel.: 06-1/ 362-8100, www.hermanottointezet.hu)
Felelős kiadó: Bozzay Péter ügyvezető



KAPITEL I.

Vorbereitende Aufgaben

In dem Beruf eines Konditors gibt es unerlässliche Aufgaben – vor der Produkt-herstellung –, wie die Vorbereitung der Materialien, der Geschirre/ Utensilien und Geräte.

Diese sind zum Beispiel:

Sieben, Temperieren, Zerkleinern, Desinfektion, (Aus)Lesen, Rosten, im Wasser Auflösen, Sieden, Waschen, Schälen, Entkernen, Reiben, Schwellen, Passieren, Brühen, Mahlen.

AUFGABEN:



In der Tabelle sind Rohmaterialien, schreibe die dazu gehörigen vorbereiten- den Aufgaben. Zu einem Material können mehrere Aufgaben passen!

Mehl	Sieben	Käse	Reiben
Milch	Sieden	Ei	Desinfizieren, Waschen
Kartoffel	Waschen, Schälen, Passieren	Grießen	Mahlen
Staubzucker	Sieben	Gelatine	Schwellen
Ziehmargarine	Temperieren	Zitronenschale	Reiben
Walnuss	Zerkleinern, Ausle- sen, Rosten, Mahlen	Obst	Zerkleinern, Auslesen, Waschen, Schälen, Entkernen, Reiben
Kakaopulver	Sieben	Quark	Passieren
Zitronensäure	im Wasser Auflösen	Mohn	Mahlen



Die vorbereitenden Aufgaben der Utensilien und Geräte sind durcheinander geraten! Schreibe die zusammengehörigen Paare in die leere Kolumne!

1-d	1) Dir Tortenformen und -ringe	a) für die richtige Temperatur.
2-e	2) Backbleche	b) einfetten, dann mit Mehl bestäuben oder mit Papier auslegen.
3-a	3) Den Ofen einstellen	c) die ausgewählte Tülle hineinsetzen.
4-c	4) Vor dem Benutzen des Spritzbeutels	d) mit Papier auslegen.
5-b	5) Die Backformen	e) einölen, dann mit Mehl bestäuben oder mit Papier belegen.



Auf den Bildern siehst du Utensilien und Geräte. Schreibe auf die gepunkteten Linien, wie sie heißen!



Schäler

.....



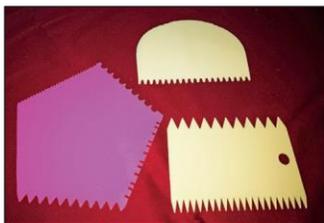
Teigschaber

.....



Spachtel Trapez

.....



Kammschaber

.....



Stieltopf

.....



Stahlschüssel

.....



Schneekessel

.....



Teigroller

.....



Tischbesen

.....



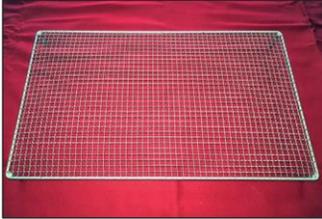
Tortenring



Schneebeesen



Backrahmen



Kuchengitter



Backhandschuh



Reibe



Küchenmaschine



Maschinenbesen



Tunnel Form



Rehrücken Form



Form für Obsttörtchen



Obsttorten Form



Gugelhupf Backform



Dobos-Messer

.....

**Eisportioni
erer**

.....
.....



Obsttorten Form

.....



Gugelhupf Backform

.....



Dobos-Messer

.....



Schneidemesser



Flachpalette



Spachtel



Spritztülle



Marzipan Modellierset



Ausstecher



Pralinengabel



Pralinengabel Spirale



Schälmesser

KAPITEL II.

Herstellung von Halbfertigprodukten in der Konditorei

Vor dem Fertigprodukt werden in der Konditorei Halbfertigprodukte hergestellt.

Halbfertigprodukte sind:

- Zuckerprodukte
- Füllungen
- Überzüge

Zuckerprodukte

In der Konditorei benutzen wir verschiedene aufgekochte und geschmolzene Zuckerprodukte.

Aufgekochte Zuckerprodukte sind:

- Zuckerlösung zum Verdünnen,
- Fondant,
- Karamell

- Geschmolzene Zuckerprodukte sind:**
- Dobos-Zucker,
 - Krokant,
 - Zuckerfarbe

AUFGABEN:



In der Tabelle sind Merkmale und Eigenschaften von Zuckerprodukten aufgelistet. Schreibe in die leere Kolumne, welche Eigenschaften zu welchen Zuckerprodukten gehören!

Dobos-Zucker – Fondant – Karamell – Krokant – Zuckerfarbe – Zuckerlösung zum Verdünnen

Karamell	Es hat vier Arten: – zum Eintauchen, – zum Gießen, – zum Ziehen, – zum Blasen.
Zuckerlösung zum Verdünnen	Siedepunkt ist 103 °C
Dobos-Zucker	Farbe ist goldbraun, kristallenlos.
Fondant	Bei Handbearbeitung den Sirup auf einen Marmortisch gießen.
Zuckerfarbe	Hergestellt durch Erhitzen von Dobos-Zucker.
Fondant	Eindickungstemperatur ist: 115 °C, Handprobe ist die Kugelprobe.
Krokant	Eine Mischung aus Dobos-Zucker und Ölsaaten.
Zuckerlösung zum Verdünnen	Diese Zuckerlösung benutzen wir bei 105 °C zum Kandieren.
Karamell	Handprobe ist die Brechprobe.
Dobos-Zucker	Die obere Hälfte des Windbeutels tauchen wir hinein.
Zuckerfarbe	Wir benutzen sie zum Färben.
Krokant	Dieses Zuckerprodukt kann auf einem heißen, geölten Blech gestreckt/gedehnt werden.
Fondant	Aufwärmungstemperatur ist: 40-45 °C.
Zuckerlösung zum Verdünnen	Wir benutzen sie zur Punsch- und Walnussfüllung.
Krokant	Wir benutzen ihn in gemahlener Form zum Abschmecken von Cremefüllungen und Eis.
Fondant	Überzug für Esterházy- und Punschtorte.
Karamell	Ein Zuckerprodukt, das glasig, auf 143 °C eingedickt, 2-3 % Wassergehalt hat.
Fondant	In Folge des Abkühlens bildet sich eine mikrokristalline Textur.
Zuckerfarbe	Wir erhitzen sie bis ein graulich-weißer, bissiger Rauch entsteht.
Krokant	In der Form einer Torte ist er Hauptbestandteil einer Hochzeit.



Der Text beschreibt die Herstellung des Fondants. Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

mit einer Spachtel – Wasser – Eiweiß - den Schaum – erhärtet – Invertase - 112,5 °C – mehrmals – Überzugsfondant – Tablieren – Zuckerkristalle – mit der Hand – Luftblasen – milchig – auf einen Marmortisch – Mikrokristalle – verhindert – durchkneten – abwaschen – luftdicht – zurückkristallisiert – verdünnen – verschmilzt

Wir geben zu einem Kilogramm Zucker 400 Milliliter **Wasser**
Wir rühren die Lösung, bis der Zucker **verschmilzt** Mit einem feuchten Pinsel die **Zuckerkristalle** von der Geschirrwand **abwaschen**
..... **Den Schaum** auf der Oberfläche des Suds mit einem Sieb entfernen. Nach dem Aufkochen geben wir **Invertase** zu dem Sirup, der **verhindert**, dass der Sirup sich vorzeitig **zurückkristallisiert**
Eindickenerfolgt bei weicherem Fondant bei **112,5 °C**, beim **Überzugsfondant** bei 115-117 °C. Das fertige Fondant stellen wir aus entsprechend eingedickter Zuckerlösung durch **Tablieren** her.
Das Tablieren machen wir **mit der Hand** oder mit Maschine.
Tablieren mit der Hand: den Sirup **auf einen Marmortisch** gießen, auf 40 °C kühlen lassen, den Sud **mit einer Spachtel** verteilen, dann zusammenziehen.
Diese Tätigkeit **mehrmals** wiederholen.
Während des Bewegens bringen wir **Luftblasen** in den Sirup, so wird er **milchig** Durch das Kühlen und Bewegen entstehen **Mikrokristalle**, so **erhärtet** sich die Substanz.
Das Fondant **durchkneten** und in einen gut verschließbaren Behälter tun, auf die Oberfläche Klarsichtfolie legen und **luftdicht** abschließen. **Zum Verdünnen** des Fondants können wir Zuckerlösung, **Eiweiß** oder Wasser benutzen.

Füllungen

In der Konditorei werden verschiedene Füllungen hergestellt, die den Geschmack und Art der Produkte bestimmen.

Nach ihrem Geschmack können sie **süße** oder **salzige Füllungen** sein.

- Süße Füllungen:**
- Fruchtfüllungen,
 - Sahnecreme,
 - Eiercreme,
 - Buttercreme,
 - Haltbare Füllungen,
 - Füllungen aus Ölsaaten,
 - Quarkfüllungen.

Salzige Füllungen:

• *Salzige Füllungen, für gebackene Produkte:*

- Käsecreme,
- Schinkencreme,
- Gewürzte Käsecreme,
- Ungarische Quarkcreme (körözött krém).

• *Salzige Füllungen, für nicht gebackene Produkte:*

- Füllung mit Schinken,
- Füllung mit Wurst,
- Füllung mit Kraut,
- Käsefüllung.
- Füllung mit Salami,
- Füllung mit Pilzen,
- Quarkfüllung mit Dill.

AUFGABEN:



Schreibe die Buchstaben in die Tabelle!

Fruchtfüllungen:	<i>b, o</i>
Sahnecreme:	<i>h, k</i>
Eiercreme:	<i>d, g, i</i>
Buttercreme:	<i>f, m</i>
Haltbare Füllungen:	<i>c, e, j, l</i>
Füllung aus Ölsaaten:	<i>a, n, p</i>

- a) Walhuss-Schaum Füllung
- b) Strudelfüllung
- c) Rokokó Creme
- d) Konditorcreme
- e) Trüffelcreme
- f) Walnussbuttercreme
- g) Dampfcreme
- h) Russische Creme
- i) Puddingcreme
- j) Pariser Creme
- k) Bayrische Creme
- l) Praliné Creme
- m) Schokoladencreme
- n) Walnusspüree-Füllung
- o) Aprikosenmarmelade



In der folgenden Tabelle sind die Namen und die Herstellungsmethoden von Fruchtprodukten, haltbar gemacht durch Erhitzung. Die Namen und die Technologien sind durcheinander, schreibe die richtigen Paare in die erste Kolonne!

1-e	1) Fruchtgelee/ Fruchtaufstrich	a) Bei der Herstellung wird die Masse mit Fruchtstücken mit 100-110% Zucker haltbar gemacht. Wegen der kurzen Erhitzung bleibt der Geschmack der Frucht am besten erhalten. Wegen den Fruchtstücken ist sie schwer zu streichen.
2-d	2) Eingemachtes Obst	b) Das Produkt enthält keinen Zucker. Die reife, makellose/fehlerlose Frucht nach dem Aufkochen passieren, dann sterilisieren.
3-b	3) Fruchtmark	c) Ihre Herstellung ist anders von anderen haltbar gemachten Fruchtprodukten, da wir die vorbereitete Frucht nicht passieren, so ist die Schale der Frucht auch darin.
4-a	4) Marmelade	d) Die Früchte nach dem Säubern in Ganz oder in Stücken, geschält oder ungeschält in Einmachglas tun, mit Zuckersirup übergießen, luftdicht abschließen und sterilisieren.
5-c	5) Konfi üre	e) Die Frucht passieren, dann $\frac{3}{4}$ des Zuckers dazugeben, in einem Topf (oder Kochkessel) kochen. Den restlichen Zucker mit Pektin vermengen und zum Sud geben, Zitronensäure dazugeben. In Einmachgläser füllen und luftdicht abschließen.

Überzüge

Überzüge spielen eine wichtige Rolle in der Gestaltung der Kuchen. Mit ihrer Hilfe werden die Kuchen zierlich/gutaussehend, aber aus dem Aspekt der Haltbarkeit sind sie auch unerlässlich. Überzüge können durch Eintauchen oder durch Überziehen entstehen.

Überzüge können sein: – Fondant, – Überzugsmasse,
– Dobos-Zucker, – Gelee.
– Schokolade,

AUFGABEN:

1. Auf den Bildern siehst du die Formung der Oberfläche der Esterházy Torte. Schreibe in die Tabelle, was du auf den Bildern siehst, die Verben im Kasten helfen!

gießen – bestreichen – erwärmen – verteilen – spritzen – schneiden



Auf die Oberfläche der Torte gießen wir heiße Aprikosenmarmelade.



Wir bestreichen die Oberfläche der Torte mit der heißen Aprikosenmarmelade, die verhindert, dass der Teig die Feuchtigkeit des Fondants in sich saugt.



Wir erwärmen das Fondant auf 45 °C, wir überprüfen die Temperatur mit einem Thermometer.



Wir gießen das erwärmte Fondant auf die Oberfläche der Torte und verteilen es mit einer Flachpalette dünn und gleichmäßig



Wir spritzen aus einer Spritztüte geschmolzene Schokolade in waagerechte Linien in je 1 cm Entfernung voneinander.



Solange das Fondant noch dünnflüssig ist schneiden wir es 1 mm tief mit einer Pralinengabel oder mit einem Messer ein, so bekommen wir das typische Esterházy Muster.



Die Schokolade muss vor dem Verarbeiten immer temperiert werden, damit wir einen glänzenden und knackigen Überzug bekommen. In der folgenden Aufgabe liest du die Technologie des Tablierens von Bitterschokolade. Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

Spachtel – 30-31 °C – zusammenziehen – 28 °C – Flachpalette – mehrmals – zurückgeben – Temperierens – Thermometer – auf 40-45 °C

Wir erwärmen die Bitterschokolade auf **40-45 °C**, $\frac{3}{4}$ der Masse gießen wir auf einen Marmortisch und verteilen sie mit Hilfe einer **Spachtel**, mit der Spachtel und der **Flachpalette ziehen** wir sie **zusammen** Diese Tätigkeit wiederholen wir **mehrmals** Die Temperatur der Schokolade überprüfen wir mit einem **Thermometer** → wir kühlen sie auf **28 °C**, dann **geben** wir sie **zurück** zur restlichen Schokolade. Wir vermischen sie, die Temperatur des **Temperierens** überprüfen wir mit einem Thermometer, die bei Bitterschokolade **30-31 °C** ist.



In der Aufgabe sind Aussagen, die typisch für Überzüge sind. Entscheide, ob sie **richtig (R)** oder **falsch (F)** sind!

F Die endgültige Temperierungstemperatur bei weißer Schokolade ist 26 °C.

R Schokolade wird auch Eintauch- oder Tunkmasse genannt.

F Wir verdünnen Überzugsmasse mit Kakaobutter.

F Die Eindickungstemperatur von Fondant ist 119 °C.

R Bei der französischen Eintauchmasse erwärmen wir das Fondant auf 50-60 °C.

F Die Schokolade verdünnen wir mit Wasser.

R Zerkochtes Gelee wird gummiartig.

R Wir temperieren die Überzugsmasse nicht.

F Die weiße Schokolade enthält Kakaomasse.

R Die Gelatine weicht man in kaltes Wasser ein.

R Wir verdünnen Gelee mit Öl.

R Bei der ungarischen Eintauchmasse können wir das Fondant mit Eiweiß verdünnen.



Welche Sahnetorte wird in den Folgenden beschrieben?

■ Wir legen ein halbes rundes Biskuit in die Tortenform, – füllen sie mit einer Milch haltigen – Sahnefüllung bis zum Rand auf, lassen sie erstarren → wir belegen sie mit Frucht und überziehen sie mit Gelee.

■ Die andere Variante ist, wenn wir den runden Biskuitboden waagrecht in zwei Scheiben schneiden, mit einer sahnehaltigen Füllung füllen, mit Schlag-sahne bestreichen und mit Sahnerosen und Früchten zieren.

Sahne Quark Torte

Die Torte heißt:

KAPITEL III.

Charakteristika und Gruppierung von Teigtypen

Teige werden mit verschiedenen Technologien zu einem homogenen Gemisch verarbeitet.

Solche Technologien sind:

- durchkneten,
- kneten,
- rühren,
- steif schlagen,
- walzen.

Damit die Teige eine lockere Struktur haben, leichter verdaut werden, benutzen wir bei der Herstellung verschiedene Lockerungsmethoden.

Lockerungsmethoden können sein:

- biologisch,
- chemisch,
- mit Eischnee,
- mit Fett,
- physikalisch

AUFGABEN:



In den Folgenden liest du die Eigenschaften der verschiedenen Technologien! Schreibe in die leere Kolumne, welche Technologien dazu passen!

durchkneten – kneten – rühren – steif schlagen – walzen

durchkneten	Eine kraftvolle mechanische Tätigkeit mit dem Teig.
steif schlagen	Das von dem Eigelb getrennte Eiweiß mit einem Schlagbesen mit schnellen Schlagbewegungen bearbeiten.
rühren	Diese Tätigkeit erfolgt auf einer langsamen Drehzahl, lange Zeit.
walzen	Benutzen wir bei Teigsorten, die kein Mehl enthalten.
kneten	Nicht so kraftvolle Tätigkeit um Teig herzustellen.
rühren	Mit dieser Tätigkeit vermengen/mischen wir flüssigere Teigtypen.
rühren	So verteilen wir Fette gleichmäßig im Teig.
steif schlagen	So bringen wir Luft zwischen die Eiweißhäute.
rühren	Im Allgemeinen verarbeiten wir Margarine, Eier, Zucker, und Milch mit dieser Methode.
rühren	So kommt Luft in den Teig.
walzen	So werden anstatt Mehl verschiedene gemahlene Ölsaaten mit Zucker verarbeitet.

KAPITEL IV. FEINGEBÄCKE

Kuchen aus Hefeteig

Hefeteige sind von ihrer Struktur her elastisch, plastisch/bildsam und gut formbar.
Grundzutaten, zusätzliche Zutaten und Würzstoffe des Teiges:

Mehl	Milch	Hefe	Zucker	Butter
Margarine	Ei	Salz	Vanillezucker	Zitronenzeste

Es gibt vier Sorten von Hefeteig

- Ø Gekneteter Hefeteig (gyúrt élesztős tészta),
 - > Gerührter Hefeteig (kevert élesztős tészta),
 - > Mürbehefeteig (omlós élesztős tészta),
 - > Plunderteig

AUFGABEN:

1. In der Tabelle siehst du Eigenschaften der Grundzutaten, zusätzliche Zutaten und Würzstoffe. Schreibe in die leere Kolumne, welche Rohmaterialien diese Eigenschaften haben!

**Butter – Ei – Hefe – Margarine – Mehl – Milch – Salz – Vanillezucker
– Zitronenzeste – Zucker**

Hefe	Sie gibt dem Teig eine lockere Struktur.
Zucker	Hilft der Hefe, beeinflusst den Geschmack und den Bräunungsgrad des Teiges.
Margarine	Mit ihrer Hilfe entsteht die Struktur des Mürbe- und Hefeteiges.
Vanillezucker, Zitronenzeste	Diese Würzstoffe machen das Produkt geschmackvoll.
Ei	Es spielt eine wichtige Rolle in der Farbe, dem Geschmack und der Konsistenz des Teiges.
Mehl	Durch seinen Aleuroninhalt kann der Teig viel Wasser binden und bleibt in der Form.
Milch	Macht die Konsistenz des Teiges besser und kontrolliert seine Temperatur.
Butter	Verbessert den Geschmack und die Qualität des Teiges.
Salz	Dieser Bestandteil hilft dem Teig Farbe zu bekommen.



In der Folgenden liest du, wie Brioche (Briós) gemacht wird. Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

**Staubzucker – auflösen – löst – wirken – 60 Gramm – klümpchenfrei
– Stangen – flechten – 180-°C – Backblech – mit wenig – 30-35 °C –
Margarine – gehen lassen – Kristallzucker – Hefe – mit einem ganzen Ei**

! Mehl, **Staubzucker**, Salz mischen, die **Hefe** in der Milch **auflösen**, Eigelb dazugeben, dann zusammen mit der **Margarine** in die mehligte Mischung kneten. Mit dem Kneten dann aufhören, wenn der Teig **klümpchenfrei** und homogen ist, wenn er sich von dem Tisch **löst** und nicht mehr klebt.

! Den Teig **wirken**, in Klarsichtfolie wickeln, dann 20-40 Minuten an einem warmen Ort **gehenlassen**, danach **60 Gramm** Stücke aus dem Teig wiegen, die Teiglinge wieder wirken, nach einer kurzen Ruhezeit zu **Stangen**, ausrollen und die typische Brioche-Form **flechten**

! Die geformte Brioche auf ein mit Papier belegtes **Backblech**, legen, **mit einem ganzen Ei**, bestreichen, bei **30-35 °C**, 20-40 Minuten gehen lassen dann wieder mit Ei bestreichen, mit **Kristallzucker**, bestreuen, und bei **180°C**, in einem Ofen **mit wenig**, Dampf backen.



In den Folgenden liest du Eigenschaften für Kuchen. Schreibe den Namen des Kuchens neben die Eigenschaften!

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ✓ Gugelhupf, | ü Faschingskrapfen, |
| ✓ Schornsteinkuchen (Kürtőskalács) | ü Karlsbader Kolatsche (Ökőrszem), |
| ✓ Buchtel, | ü Barches, |
| ✓ Französische Brioche, | ü Hefezopf |
| ✓ Dänisches Kipferl, | |

Karlsbader Kolatsche	Wir machen sie aus einem weicheren Briocheteig, die Mitte des Teiges wird mit Gewicht eingedrückt.
Französische Brioche	Sie ist aus einem Briocheteig, aber mit höherem Fett- und Zuckeranteil, und mit mehr Hefe.
Dänisches Kipferl	Einen härteren Teig, 5-7 mm dick ausrollen, in 12 cm breite Streifen schneiden, dann in Dreiecke schneiden.
Gugelhupf	Bei diesem Kuchen wird die Backprobe mit einer Nadel kontrolliert.
Buchtel	Auf dem Backblech werden die Kuchen eng aneinander gelegt, die Flächen, die sich berühren, werden mit Fett bestrichen.
Schornsteinkuchen	Den Teig in Streifen schneiden, dann auf eine (Holz) Rolle aufdrehen/aufrollen.
Barches	Der Teig enthält weniger Zucker (1,5-2 %), wir kneten ihn nicht mit Milch sondern mit Wasser.
Gugelhupf	Zum Abschmecken benutzt man Zitronenzeste, Vanillezucker, Kakaopulver, Zimt, Rosinen.
Barches	Das geflochtene Produkt bestreichen wir mit Wasser und wälzen es in Mohn.
Hefezopf	Der Teig hat die gleiche Zusammensetzung und Herstellungsmethode, wie die Brioche.



Eine Konditorei stellt Preßburger Kipferl her! Löse das Kreuzworträtsel!

- A: Das verhindert der Honig in der Füllung.
- B: So ist die Farbe des gebackenen Kipferls.
- C: So viel wiegt der rohe Teig eines Kipferls.
- D: So ist die Oberfläche des Preßburger Kipferls.
- E: Ein Bestandteil des Teiges.
- F: Das ist die Form des Preßburger Kipferls mit Nussfüllung.
- G: Ein Bestandteil der Füllung.

A				A	U	S	K	R	I	R	T	A	L	L	I	S	I	E	R	E	N	
B				G	O	L	D	B	R	A	U	N										
C	D	R	E	I	ß	I	G	G	R	A	M	M										
D							M	A	R	M	O	R	I	E	R	T						
E										P	U	D	E	R	Z	U	C	K	E	R		
F										B	E	U	G	E	L							
G										O	R	A	N	G	E	N	Z	E	S	T	E	

Lösung: **Krampen**



Eine Konditorei stellt Butterpogatsche (vajas pogácsa) her! Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

Salz - gießen – Milch – Pogatschenform – Ei – durchkneten – Butter
 – ruhen lassen – ca. 3 cm – einen Tag lang – ausrollen – 240-250 °C
 – mit einem ganzen Ei – auflösen

! Mehl mit **Salz**, Zucker und **Butter** abbröseln.

! Die Hefe in der **Milch** **auflösen**, dann das
 **Ei** und das Wasser dazu mischen.

! Die Flüssigkeit mit der Hefe zu der Mehlmischung **gießen**,
 **durchkneten** **einen Tag lang** in dem Kühlschrank
 **ruhen lassen**

! Nach der Ruhezeit **ca 3cm** dick **ausrollen**,
 die Oberfläche einschneiden, mit einer **Pogatschenform** ausstechen,
 auf ein mit Papier belegtes Backblech legen.

! **Mit einem ganzen Ei** bestreichen, gehen lassen, dann bei
 **240-250 °C** backen.



Eine Konditorei stellt Griebenpogatsche (tepertős pogácsa) her! Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
5.	Wenn der Teig homogen ist, lassen wir ihn im Kühlschrank ruhen.
3.	Für je ein Kilogramm Mehl 250-400 g Griebencreme zum Mehl geben und abröseln.
8.	Mit einem ganzen Ei bestreichen, so, dass es an der Seite des Teiges nicht herunterläuft.
10.	Bei 220-240 °C im Ofen backen.
1.	Die Griebe durch die kleinste Lochscheibe des Fleischwolfs drehen.
6.	Den Teig daumendick ausrollen, die Oberfläche in Gittermuster einschneiden.
9.	Wenn das Ei auf der Oberfläche getrocknet ist, 50-55 Minuten gehen lassen.
2.	Die Griebe mit dem Schmalz mit Hilfe eines Holzlöffels oder der Küchenmaschine homogen mischen. So entsteht die Griebencreme.
7.	Mit einer Pogatschenform ausstechen, mit der Handaußenseite formen, und auf das Backblech legen.
4.	Hefe in der Milch auflösen, alle restlichen Zutaten dazugeben, so viel Sauerrahm dazugeben, bis der Teig mittel hart wird und kneten.



Auf den Bildern siehst du wie Schweizer Kipferl (svájci kifli) gemacht wird. Schreibe die Phasen der Herstellung neben die Bilder! Die Wörter und Ausdrücke im Kasten helfen!

**auf die Füllung – Backblech – biegen – Dreiecke – eng aufrollen
– noch warm – untere Seite – verzieren**



1.
Den ausgerollten Teig in 15 cm breite Dreiecke schneiden.



5.
Den Teig in Kipferlform biegen.



2. Die Walnussfüllung auf die untere Seite des Teiges legen.



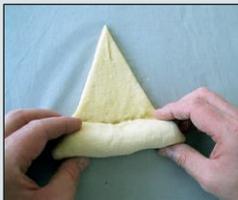
6. Auf mit Papier belegtes Backblech legen, gehen lassen, dann backen.



3. Die zwei unteren Seiten des Dreiecks auf die Füllung legen.



7. Nach dem Backen noch warm mit heißer Marmelade bestreichen.



4. Den Teig mit der Füllung eng aufrollen.



8. Mit weißem Fondant bespritzen, verzieren.



Eine Konditorei stellt Gugelhupf her! Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

Butter – in die Gugelhupfform – Eigelbe – löst – Rühren – Würzstoffe – klümpchenfrei – Blasen – Salz – 30-35 °C – gehen lassen – Sauerteig – mit wenig – Staubzucker bestäuben – Staubzucker

Butter oder Margarine mit dem Staubzucker schaumig
 rühren, die Eigelbe einzeln, dann den Sauerteig dazu geben.
 Beim weiteren Rühren die Würzstoffe dazugeben:
 den in der Milch aufgelösten Salz, das restliche Mehl und die
 nötige Flüssigkeit.
 Durch Rühren glatt und klümpchenfrei verarbeiten, bis der Teig
 Blasen bildet und sich von dem Rand der Schüssel löst

Bei **30-35 °C** 20-30 Minuten ruhen lassen, in die **Gugelhupfform** gießen und bei 30-35 °C 20-40 Minuten **gehen lassen**
 Bei 180-200 °C in einem Ofen **mit wenig** Dampf in zwei Etappen backen.
 Den ausgekühlten Gugelhupf mit **Staubzucker bestäuben** oder mit Schokolade oder Fondant überziehen.

Kuchen aus Rührmasse (felvertészta)

Können gruppiert werden:

1. Nach Art der Herstellung:

- **kalt** hergestellte Rührmasse (Der Teig enthält viele und große Luftblasen, trocknet schneller aus.)
- **warm** hergestellte Rührmasse (Der Teig enthält weniger Luftblasen, trocknet langsamer aus.)

2. Nach Art der Zusammensetzung:

- leichte Rührmasse (Der Teig enthält nur so viel Fett, wie viel wir mit dem Eigelb hineinbringen oder nur etwas mehr.)
- schwere Rührmasse (Der Teig enthält mehr Fett: geschmolzene Butter, Margarine, Öl, Ölsaaten, eventuell mehr Eigelb.)

Alle leichten und schweren Rührmassen können kalt oder auch warm hergestellt werden.

So entstehen diese Gruppen von Rührmassen:

- kalt hergestellte leichte Rührmasse, warm hergestellte leichte Rührmasse;
- kalt hergestellte schwere Rührmasse; warm hergestellte schwere Rührmasse

AUFGABEN:



1. Fülle die Tabelle, schreibe die Buchstaben in den richtigen Kasten!

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| a) Sacher Rührmasse, | g) Eischnee, | l) Biskuit Rührmasse |
| b) Kastanien Rührmasse, | h) Indiáner Rührmasse, | mit Butter, |
| c) Deák Rührmasse, | i) Bohém Rührmasse, | m) Koki Rührmasse, |
| d) Biskuit Rührmasse, | j) Pomponett Rührmasse, | n) Schokoladen- |
| e) Sand Rührmasse, | k) Rührmasse für | rührmasse. |
| f) Dobos Rührmasse, | Löffelbiskuit | |

Art der Herstellung/ Zusammensetzung	leichte Rührmasse	schwere Rührmasse
kalt hergestellte Rührmasse	<i>f, b, c, d, f, h, i, k, m, n</i>	<i>l</i>
warm hergestellte Rührmasse	<i>e, g, j</i>	<i>a</i>



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Sand-Gugelhupf. Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung!



1.
*Zu den ganzen
Eiern Zucker
dazugeben.*



2.
*Diese Mischung
auf dem Gasherd
erwärmen,*



3.
*bis sie 45 °C
erreicht.*



4.
*Zu Schaum
schlagen bis sie
auskühlt.*



5.
*Geschmolzene
Butter
dazugeben.*



6.
Mehl dazu sieben.



7.
*Zitronenzeste
dazugeben.*



8.
*Vorsichtig
umrühren.*



9.
*In die
Gugelhupfform
gießen.*



10.
*Rosinen
dazugeben.*



11.
*Nach dem Backen
umdrehen.*



12.
*Mit Staubzucker
bestäuben.*



In dieser Aufgabe liest du Eigenschaften von weiteren drei aus Rührmasse hergestellten Kuchen! Welcher Kuchen gehört zu den Eigenschaften!

Rotschild-Biskuit	Bischofsbrot (Püspökkenyér)	Königskuchen (Krémkényér)
-------------------	--------------------------------	------------------------------

Rotschild-Biskuit	Bei 180 °C im Backofen ohne Dampf backen.
Bischofsbrot	Wird aus einer kalt hergestellten schweren Rührmasse hergestellt.
Rotschild-Biskuit	Wir formen ihn mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle.
Königskuchen	Kann mit Vanille-, Rosinen-, Frucht-, Walnuss-, Mandeln- und Anisgeschmack gemacht werden.
Bischofsbrot	Zum Mehl – mit dem Mehl gleiche Menge – grob gehackte anreichende Zutaten (gezuckerte Früchte, Mandeln, Walnuss, Rosine) mischen.
Rotschild-Biskuit	Die untere Seite in Schokolade eintauchen und mit einer gezackten Teigkarte mustern.
Königskuchen	Der Teig entsteht aus einer schweren Rührmasse mit vielen Eigelben.
Rotschild-Biskuit	Die Oberfläche wird mit grob gehackten Walnüssen bestreut.

KUCHEN AUS MÜRBETEIG (omlós tészta)

Grundzutaten des Mürbeteigs:

- Mehl (3 Teile)
- Fett (2 Teile)
- Zucker (1 Teil)

Zusätzliche Zutaten:

- Ei,
- Milch,
- Wasser,
- Salz,
- Ölsaaten,
- Biskuitbrösel,
- Zitronenzeste,
- Vanillezucker,
- Kakaopulver,
- Zimt,
- Backpulver.

Gruppierung:

- **gekneteter Mürbeteig:** (Weißer Linzerteig, Gelber Linzerteig, Brauner Linzerteig, Linzerteig mit Kakao, Englischer Linzerteig, Salziger Linzerteig)
- **gerührter Mürbeteig**

AUFGABEN:



In der folgenden Aufgabe liest du Eigenschaften der gekneteten Linzerteige. Welcher Teig gehört zu den Eigenschaften!

Weißer Linzerteig	Gelber Linzerteig	Brauner Linzerteig
Linzerteig mit Kakao	Englischer Linzerteig	Salziger Linzerteig

<u>Englischer Linzerteig</u>	Bei diesem Teig backen wir das Eigelb in einem Backrahmen.
<u>Weißer Linzerteig</u>	Diesen Teig verwenden wir bei der Herstellung von billigeren Kuchen.
<u>Brauner Linzerteig</u>	Dieser Teig enthält gemahlene Walnuss und Zimt.
<u>Gelber Linzerteig</u>	Zusätzlicher Bestandteil des Teiges ist ein Eigelb.
<u>Salziger Linzerteig</u>	Dieser Teig enthält Sahne.
<u>Linzerteig mit Kakao</u>	Bei diesem Teig kann der Grundteig ein Weißer oder Gelber Linzerteig sein.
<u>Weißer Linzerteig</u>	Bei diesem Teig kann das Eigelb mit Milch oder Wasser ersetzt werden.
<u>Salziger Linzerteig</u>	Diesen Teig können wir auf drei verschiedenen Arten formen.
<u>Englischer Linzerteig</u>	Bei diesem Teig passieren wir das Eigelb durch ein Sieb.



In der folgenden Aufgabe ist die Reihenfolge der Herstellung von Apfelkuchen durcheinandergeraten. Schreibe den Text in der richtigen Reihenfolge!

Die Hälfte des Gelben Linzerteiges 5 mm dick ausrollen und zur Hälfte backen.
Die andere Hälfte des Teiges ausrollen und auf die Füllung legen, so, dass sie

nicht nur den oberen Teil, auch die Seiten abdeckt, mit einem ganzen Ei bestreichen, mit einer Gabel diagonal mustern und anstechen.

Bei 180°C in einem Ofen mit wenig Dampf backen.

Nach dem Auskühlen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Biskuitbröseln bestreuen.

Die zuvor vorbereitete Apfelfüllung gleichmäßig dick, auch in die Ecken auf dem Teig verteilen.

Nach dem Auskühlen in 6x6 cm große Würfel ausmessen und mit einem gezackten Messer aufschneiden.

Die richtige Reihenfolge der Herstellung:

Die Hälfte des Gelben Linzerteiges 5 mm dick ausrollen und zur Hälfte backen.

Nach dem Auskühlen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Biskuitbröseln bestreuen.

Die zuvor vorbereitete Apfelfüllung gleichmäßig dick, auch in die Ecken auf dem Teig verteilen. Die andere Hälfte des Teiges ausrollen und auf die Füllung legen, so, dass sie nicht nur den oberen Teil, auch die Seiten abdeckt, mit einem ganzen Ei bestreichen, mit einer Gabel diagonal mustern und anstechen.

Bei 180°C in einem Ofen mit wenig Dampf backen.

Nach dem Auskühlen in 6×6 cm große Würfel ausmessen und mit einem gezackten Messer aufschneiden.



Eine Konditorei stellt Früchtebrot (gyümölcskenyér) her! Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
5.	Die gezuckerte Frucht, Orangenzeste, Zitronenzeste zu dem, mit dem Eigelb verrührten Butter-Zucker Grundteig mischen.
2.	Die Eigelbe einzeln dazugeben.
9.	Die Rührmasse bei 180 °C in einem Ofen mit wenig Dampf 30-35 Minuten backen.

7.	Den fettigen Grundteig mit dem Zucker aufgeschlagenen Eischnee auflockern, dann mit einem Holzlöffel die Mehlmischung dazugeben.
3.	Das Eiweiß mit dem Kristallzucker zu Schaum schlagen.
11.	Das ausgekühlte Früchtebrot aus der Form stürzen, das Papier abnehmen, die Oberfläche mit heißer Marmelade bestreichen und mit Schokolade überziehen.
8.	In ein mit Papier belegte Rehrückenform mit einem Teigschaaber leicht gewölbt streichen.
1.	Das Fett mit Staubzucker, Zitronenzeste und Vanillezucker schaumig rühren.
6.	Die trockenen Zutaten, gehackte Walnuss, Schokolade, Rosinen, Gewürze und das Backpulver zum Mehl mischen.
10.	Nach dem Backen die untere Seite des Früchtebrotes mit Biskuitbrösel bestreuen, umdrehen und bis zum Auskühlen in der Form lassen.
4.	Den Eischnee geben wir zum fettigen Grundteig und rühren sie vorsichtig zusammen, dann mischen wir das mit Backpulver vermengte Mehl dazu.

KUCHEN AUS BLÄTTERTEIG

Ein Teig wird **Butter-Blätterteig** genannt, wenn: zum Teig gegebenes Fett ausschließlich **Butter** ist.

Blätterteig nennen wir den Teig, wenn: **andere Fettarten** zum Teig benutzt werden. Fette können sein: – Ziehmargarine, – Schmalz, – Schmer.

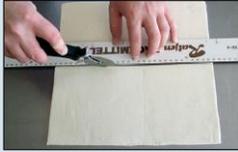
Der Teig besteht aus zwei Teilen: – Butterplatte
– Grundteig

AUFGABEN:



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Nusskipferl aus Blätterteig (Bürkifli). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Wörter und Ausdrücke im Kasten helfen!

**in 15 cm – 3-4 cm breite – die andere Seite – falten – aufrollen
– Stücke schneiden – zu Kipferl – die Oberfläche – Ofen – nach dem Backen**



1. Den ausgerollten Blätterteig in 15 cm breite Streifen schneiden.



6. Den Teig mit der Füllung aufrollen und in 15 cm große Stücke schneiden.



2. Auf eine Seite des Teiges 3-4 cm breite Nusschaumfüllung drücken.



7. Auf ein mit Papier belegtes Blech legen und zu Kipferl formen.



3. Die andere Seite des Teiges mit einem ganzen Ei bestreichen.



8. Die Oberfläche des Teiges mit einem ganzen Ei bestreichen.



4. Den Teig auf die Füllung falten.



9. Mit gemahlene Walnüsse dünn bestreuen, in einem Ofen mit Dampf backen.



5. Den Teig mit der Füllung zusammen eng aufrollen.



10. Nach dem Backen und dem Auskühlen mit Staubzucker bestäuben und servieren.



In der folgenden Aufgabe ist die Reihenfolge der Herstellung von Blätterteigrolle mit Käsefüllung (Sajtos roló) durcheinandergeraten. Schreibe den Text in der richtigen Reihenfolge!

Den Teig 3 mm dick ausrollen, 3 cm breite Streifen schneiden und mit einem ganzen Ei bestreichen.

Die gebackenen Rollen noch warm von der Sahnerolle abziehen.

In einem Ofen mit Dampf in zwei Etappen, zuerst bei 200 °C, dann bei 180 °C backen.

Den Teig auf eine Sahnerolle drehen, dann auf ein Backblech legen.
Die ausgekühlten Rollen mit Käsecreme füllen, die beiden Enden in geriebenen Käse tauchen.

Die richtige Reihenfolge der Herstellung:

Den Teig 3 mm dick ausrollen, 3 cm breite Streifen schneiden und mit einem ganzen Ei bestreichen. **Den Teig auf eine Sahnerolle drehen, dann auf ein Backblech legen und in einem bedampften Ofen in zwei Etappen, zuerst bei 200 °C, dann bei 180 °C backen und noch warm die gebackenen Rollen von der Sahnerolle abziehen.** Die ausgekühlten Rollen mit Käsecreme füllen, die beiden Enden in geriebenen Käse tauchen.



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Kirschstrudel (Meggyes tiroli rétes).

a.) Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung, beende die Sätze!



1. Den Blätterteig
**3 mm dick ausrollen
und in 15 breite
Streifen schneiden.**



8. Einen 10 cm
breiten **Teigstreifen mit
einem „Gitter-Zack“
Teigschneider** mustern.



2. Füllung mischen
aus **Sauerkirsche,
Zucker, Walnuss,
Biskuitbrösel, Zitro-
nenzeste und Zimt.**



9. Die Oberfläche
**mit einem ganzen Ei
bestreichen.**



3. Die Füllung **in die
Mitte des 15 cm
breiten Teigstreifens
gleichmäßig verteilen.**



10. Den **gittergemus-
terten Teigstreifen
darauf legen.**



4. Die eine Seite **des Teiges auf die Füllung legen.**



11. Auch diesen Teigstreifen **mit einem ganzen Ei bestreichen, dann backen.**



5. Die gefaltete Hälfte **mit einem ganzen Ei bestreichen.**



12. Nach dem Backen **mit heißer Marmelade bestreichen.**



6. Die andere Hälfte des Teiges **auch falten, so, dass die Teigränder überlappen.**



13. Mit gerösteten, **gehobelten Mandeln bestreuen.**



7. Auf ein mit **Papier belegtes Backblech drehen.**



14. Mit **Staubzucker dünn bestäuben.**

b.) Schreibe weitere 4 Strudelfüllungen!

- | | | | |
|---|---------------------|---|--|
| ✓ | Apfelstrudel | ü | Strudel mit Kirsch-Mohn Füllung |
| ✓ | Quarkstrudel | ü | Strudel mit Krautfüllung |



In der folgenden Aufgabe ist die Reihenfolge der Herstellung von Palmblatt (Pálmalevél) durcheinandergeraten. Finde die richtige Reihenfolge!

J	C	F	A	H	E	I	B	D	G
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

- A.** Von der doppelten Roulade 3 cm breite Stücke schneiden,
B. zuerst bei 200 °C, dann bei 180 °C backen.

- C.** Den Teigstreifen in der Mitte mit unserer Hand markieren.
- D.** Während des Backens mit einer Spachtel umdrehen,
- E.** Dann auf ein Backblech legen.
- F.** Dann den Teig von beiden Seiten in Richtung der Mitte als eine Roulade aufrollen.
- G.** damit der Zucker an beiden Seiten karamellisiert, und goldbraun wird.
- H.** und mit einem Teigroller nach unten und nach oben ausrollen.
- I.** In einem Ofen mit Dampf in zwei Etappen,
- J.** Den Blätterteig auf Staubzucker 5 mm dick ausrollen.

KUCHEN AUS GEWALZTEM TEIG

AUFGABEN:



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Mandelkipferl (Mandulás kifli). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Verben helfen!



1. Mandelmehl, Eiweiß, Staubzucker und Zitronenzeste in eine Stahlschüssel geben.



9. Die kugelförmige Teiglinge zu 10cm langen gleichmäßigen Zylinder rollen.



2. Auf dem Herd mit einem Holzlöffel beim ständigen Rühren erwärmen.



10. Die Teigstangen in Eiweiß tauchen.



3. Die Masse bis 60°C wärmen.



11. In ein wenig zerbrochenen, gehobelten Mandeln wälzen.



4. Wir verteilen die Masse auf einem Tablett und lassen sie mit einer Klarsichtfolie bedeckt auskühlen.



12. Auf ein mit Papier belegtes Blech legen und zu Kipferln formen.



5. Wir rollen die Masse zylindrisch auf.



13. Bei 170°C in einem Ofen ohne Dampf backen.



6. Mit Hilfe eines Teigschabers in gleichgroße Stücke teilen.



14. Nach dem Backen die Oberfläche mit Stärkesirup bestreichen.



7. Die Teiglinge auf 10 Gramm wiegen.



15. Die Mitte des Kipferls mit roten und grünen kandierten Kirschen zieren.



8. Mit den Händen zu Kugeln formen.

KAPITEL V. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

TORTEN

Allgemeine Beschreibung:

Die Torten sind meistens runde, gefüllte, verzierte Kuchen. Ein Tortenstück ist aus der Torte geschnitten und hat eine Kreissektorform.

Ihre Teige können sein aus: – Rührmasse,

- Mürbeteig,
- gewalzter Teig (hengerelt tészta)

Füllungen:

- Buttercreme
- Marmelade, Fruchtaufstrich
- Pariser- und Pralinencreme
- Rokokó Creme
- Quarkcreme
- Wallnusspüree

Überzüge:

- Schokolade
- Fondant
- Dobos- Zucker
- Gelee
- Creme, die in der Füllung ist
- Marzipan oder Krokant

AUFGABEN:



Eine Konditorei stellt Schokoladentorte her. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
7.	Den ausgekühlten Teig in drei Scheiben schneiden.
5.	Bei 180 °C in einem Ofen mit wenig Dampf backen.
3.	Etwas Eischnee intensiv in das Eigelb rühren, dann den restlichen Eischnee vorsichtig mit einem Holzlöffel dazugeben, dann die Mischung von Kakaopulver, Mehl und Backpulver hinzugeben.
11.	Die ganze Torte mit Schokolade überziehen, die obere Seite mit Schokolade bespritzen.

1.	Das Eigelb mit einem Drittel des Zuckers schaumig rühren, dann das Öl dazugeben.
8.	Auf die unterste Scheibe eine Schicht Schokoladencreme verteilen, dann mit der zweiten Scheibe abdecken.
12.	Jedes Tortenstück mit einer Cremerose (Schokoladenpastille) zieren.
4.	Die fertige Teigmasse in eine mit Backpapier belegte Springform füllen und mit einem Teigschaber leicht gewölbt streichen.
2.	Das Eiweiß und zwei Drittel vom Zucker zum Eischnee schlagen.
9.	Diese Tätigkeit wiederholen, dann die Ränder und die obere Seite der Torte mit der Creme bestreichen.
6.	Die Margarine mit dem Fondant verrühren, dann zusammen mit der Pariser Creme schaumig schlagen.
10.	Die Torte im Kühlschrank erstarren lassen.



Eine Konditorei stellt Obsttorte (Gyümölcstorta) her! Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

Buttercreme – gehobelten – Tortenstück – Sand – Biskuitbrösel – gelieren, Kammschaber – bestreichen – drei – Obst – mit Früchten

Das Biskuit oder die **Sand**-Rührmasse in **drei**
gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit einer fruchtigen **Buttercreme**
füllen, die Tortenränder **bestreichen** und mit einem
..... **Kammschaber** mustern, oder mit **Biskuitbrösel** eventuell mit
gerösteten **gehobelten** Mandeln panieren.
Gestaltung: je **Tortenstück** mit Creme bespritzen und **Obst**
darauflegen, oder die ganze obere Seite **mit Früchten** auslegen und
..... **gelieren**



In dieser Aufgabe liest du, wie Dobos-Torte hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
9.	5 Dobos- Scheiben mit Dobos-Creme füllen. Die Tortenränder und die obere Seite auch mit der Creme bestreichen.
4.	Bei 180 °C in einem Ofen ohne Dampf 8-10 Minuten backen. Nach dem Backen den Teig mit einem Messer vom Backblech heben, und mit einer Springform ausstechen.
5.	Das Ei mit dem Zucker beim ständigen Rühren auf 75°C erhitzen, und bis zum Auskühlen zu Schaum schlagen.
2.	Das Eiweiß und zwei Drittel vom Zucker zum Eischnee schlagen. Etwas Eischnee intensiv in das Eigelb rühren, den Teig mit dem restlichen Eischnee auflockern, dann das Mehl mit einem Holzlöffel verrühren.
11.	Würfelzucker kristallfrei goldbraun zerschmelzen, dann auf die 6. Teigplatte gießen und gleichmäßig verteilen, vor der Starre in 16 Stücke schneiden.
6.	Butter mit Vanillezucker schaumig rühren.
12.	Die Karamelldecke auf die obere Seite der Torte legen, dann die Tortenränder mit der eigenen Creme nochmals bestreichen und mit einem Kammschaber mustern.
8.	Während des Rührens geben wir die ausgekühlte Eiermasse zu der Schokoladen-Buttercreme.
1.	Das Eigelb mit einem Drittel des Zuckers schaumig rühren, die geschmolzene Butter nach und nach dazugeben. Das mit der geschmolzenen Butter schaumig gerührte Eigelb nur durchrühren.
7.	Die Schokolade mit der Kakaobutter und dem Kakaopulver schmelzen (40 °C), und zu der schaumigen Butter geben.
10.	Im Kühlschrank erstarren lassen.
3.	Auf gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech mit der Springform 6 Kreise einzeichnen. Den Teig gleichmäßig in 6 Teile teilen und zu 4-6 mm dünne runde Platten verteilen.



In der Aufgabe sind Aussagen, über die Fächer Torte (legyező torta). Entscheide, ob sie **richtig (R)** oder **falsch (F)** sind!

F

Für die Fächer Torte benutzen wir eine helle Biskuitscheibe und einen dünnen Rouladeboden.

R

Die Füllung der Fächer Torte kann eine Schokoladen-Buttercreme aber auch eine fruchtige Buttercreme sein.

R

Die dünne Biskuitscheibe in zwei Scheiben schneiden.

F

Die Tortenränder mit Raspelschokolade panieren.

R

Den Rouladenboden in 3 cm breite Streifen schneiden.

F

Die Torte kann auch aus Dobos-Tortenböden gemacht werden.

R

Die Oberfläche der Torte können wir auch mit Raspelschokolade verzieren.



In der folgenden Aufgabe liest du Fragen über die Herstellung der Sacher Torte. Antworte kurz auf die Fragen!

- a) Bei der Sacher-Rührmassen Herstellung erwärmen wir ganze Eier, Eigelb, Wasser und Zucker auf welche Temperatur?

Antwort: Bis 45 °C.

- b) Wir nehmen die Masse vom Herd, was machen wir mit ihr?

Antwort: Bis zum Auskühlen zu Schaum schlagen.

- c) Was geben wir dazu wenn die Rührmasse ausgekühlt ist?

Antwort: Lauwarme zerlassene Butter.

- d) Danach geben wir die trockenen Zutaten dazu, was sind diese?

Antwort: Eine Mischung von Kakaopulver, Mehl und Backpulver.

- e) Wie kommt die Rührmasse in die Springform?

Antwort: Mit einem Teigschaber leicht gewölbt streichen.

- f) Bei welcher Temperatur und wie backen wir die Rührmasse?

Antwort: Bei 180 °C, in einem Ofen mit wenig Dampf.

- g) In wie viele Scheiben schneiden wir den Tortenboden?

Antwort: 3 oder 4.

- h) Was ist die Füllung der Torte?
Antwort: Heiße Aprikosenmarmelade.
- i) Womit werden die Tortenränder bestrichen?
Antwort: Heiße Aprikosenmarmelade.
- j) Was ist die Überzugsmasse der Torte?
Antwort: Temperierte Schokolade.
- k) Wie zieren wir die Torte?
Antwort: Je Tortenstück mit der Aufschrift „Sacher“.



In der folgenden Aufgabe liest du die Herstellung von Esterházy Torte. Ergänze den Text mit den Verben aus dem Kasten!

**mischen – dazugeben – verteilen – backen – schlagen – heben – ausstechen
 – geben – rühren – erhitzen – überziehen – panieren – entsteht – bestreichen
 – einschneiden – erstarren – füllen – dazu gießen – aufkochen – verrühren
 – ist – geben – abschmecken**

Die gemahlene Walnuss mit Mehl **mischen** Das Eiweiß mit Zucker zum
 Schaum **schlagen**, dann die Mehlmischung mit der gemahlene
 Walnuss **dazugeben** Auf gefettetes und mit Mehl bestaubtes Blech
 5 runde Platten **verteilen** Bei 200-210 °C, in einem Ofen mit
 wenig Dampf **backen** Nach dem Backen den Teig mit einem
 Messer vom Backblech **heben**, und mit einer Springform
 **ausstechen** Milch mit der Vanille **aufkochen** Das Eigelb mit
 dem Zucker **verrühren**, die heiße Vanillemilch **dazu gießen**
 und auf 85 °C **erhitzen** ... Ohne weiter zu erhitzen **geben** wir die
 gemahlene Walnuss dazu. Abkühlen. Die Butter schaumig **rühren**,
 nach und nach die Mehlmischung mit der gemahlene Walnuss dazugeben,

mit Alkohol **abschmecken** Die Tortenböden mit der Creme **füllen**,
den Tortenrand **bestreichen** Im Kühlschrank **erstarren** lassen.
Die obere Seite der Torte mit heißer Aprikosenmarmelade dünn bestreichen,
mit weißem Fondant **überziehen**, dann mit geschmolzener Schokola-
de, von einander 1 cm weit waagerechte Linien **ziehen**
Danach, bis das Fondant noch dünnflüssig **ist**, mit einer
Pralinengabel oder mit einem Messer 1 mm tief **einschneiden**,
so **entsteht** die typische Spinnennetz-Form. Den Tortenrand
mit gemahlener Walnuss **panieren**



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Punschtorte. Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die gegebenen Wörter in den Sätzen helfen!



1.
Wirbacken
2 runde
Biskuitböden.



10.
Die Biskuitwürfel in
die Springform **füllen**,
in dem der untere
Biskuitboden **liegt**.



2.
Eines der Biskuitböden
in Würfel **schneiden**
und zwei teilen.



11. Dann mit dem
anderen Biskuitbo-
den **bedecken**, der mit
heißer Aprikosenmar-
melade **bestrichen** ist.



3. Den anderen Tor-
tenboden in 2 Schei-
benschnitten und mit
heißer Aprikosenmar-
melade **bestreichen**.



12.
Für 1-2 Stunden
beschweren.



4.
Wir kochen einen Sirup aus Kristallzucker, Wasser, Orangenzeste und Zitronenzeste.



13.
Nach dem Beschweren umdrehen.



5.
Wir gießen Rum dazu.



14.
Die Oberfläche mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen.



6.
Den Sirup in zwei Teile teilen und die eine Hälfte rosa färben.



15.
Den oberen Teil der Torte mit auf 45°C erwärmtem rosafarbenem Fondant überziehen.



7.
Den rosa Sirup auf die eine Portion Biskuitwürfel gießen.



16.
Mit dem gleichen Fondant mit Gitter- oder Spirale-Form verzieren.



8.
Den nicht gefärbten Sirup auf die andere Portion Biskuitwürfel gießen.



17.
Die Tortenränder dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen.



9.
Dann die Biskuitwürfel in den zwei Farben miteinander vorsichtig mischen.



18.
Die Tortenränder mit gerösteten gehobelten Mandeln panieren und servieren.

KAPITEL VI. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

SCHNITTE

Allgemeine Beschreibung:

Schnitte sind gefüllte und verzierte Kuchen, die ähnlich hergestellt werden, wie die Torten.

Von den Torten unterscheiden sie sich nur in der Form. Zu ihrer Herstellung benutzen wir keine runde, sondern eine eckige Form. (**Diese können:** eine rechteckige, quadratische, rhombische, dreieckige Grundfläche haben.)

Ihre Teige könne sein aus: – Rührmasse,

- Mürbeteig,
- Honigteig (mézes tészta)

- Füllungen:**
- Buttercreme
 - Marmelade, Fruchtaufstrich
 - Pariser- und Pralinencreme
 - Rokokó Creme
 - Quarkcreme
 - Wallnusspüree

- Überzüge:**
- Schokolade
 - Fondant
 - Dobos- Zucker
 - Gelee
 - Creme, die in der Füllung ist
 - Marzipan oder Krokant

AUFGABEN:



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Pyramiden Schnitte (Piramis szelet). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung!

Von Dobos Biskuit 6 Stück 12 cm breite Streifen schneiden.	Die innere Seite auch mit einer Portion Rokokó Creme bestreichen.	Mit der restlichen Rokokó Creme den ganzen Kuchen bestreichen.
Auf ein Gitter legen.	Dann die zweite Hälfte des geschnittenen Kuchens danebenlegen.	Wir machen Rokokó Creme, die wir zu gleichen Mengen abwiegen.

Auf den ersten 12 cm Streifen die erste Portion Creme streichen.	Die zwei Hälften vorsichtig zusammendrücken, damit es beim Schneiden nicht auseinanderfällt.	Nach dem Erstarren der Schokolade aufschneiden und servieren.
Vor dem Erstarren der Schokolade auf ein Papier heben.	Die eine Hälfte des geschnittenen Kuchens auf den bestrichenen sechsten Dobos Boden legen.	Den sechsten Dobos Boden auch mit der Creme bestreichen.
Dann noch eine Portion Creme auf das Dobos Biskuit streichen.	Die Überflüssigen Biskuitböden abschneiden und im Kühlschrank erstarren lassen.	Schließlich alle 5 Böden mit der Rokoko Creme füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.
Nach dem Erstarren den gefüllten Kuchen diagonalschneiden.	Dann mit Schokolade überziehen.	Dann den zweiten 12 cm Streifen darauflegen.



1.
Von Dobos Biskuit 6 Stück 12 cm breite Streifen schneiden.



10.
Die innere Seite auch mit einer Portion Rokoko Creme bestreichen.



2.
Wir machen Rokoko Creme, die wir zu gleichen Mengen abwiegen.



11.
Dann die zweite Hälfte des geschnittenen Kuchens danebenlegen.



3.
Auf den ersten 12 cm Streifen die erste Portion Creme streichen.



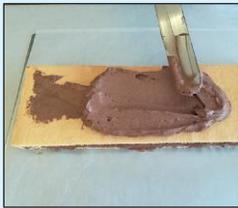
12.
Die zwei Hälften vorsichtig zusammendrücken, damit es beim Schneiden nicht auseinanderfällt.



4.
Dann den zweiten
12cm Streifen darauf
legen.



13.
Mit der restlichen
Rokokó Creme den
ganzen Kuchen
bestreichen.



5.
Dann noch eine
Portion Creme auf
das Dobos Biskuit
streichen.



14. Die überflüssi-
gen Biskuitböden
abschneiden und im
Kühlschrank erstarren
lassen.



6. Schließlich alle 5
Böden mit der Rokoko
Creme füllen und im
Kühlschrank erstarren
lassen.



15.
Auf ein Gitter legen.



7.
Den sechsten Dobos
Boden auch mit der
Creme bestreichen.



16.
Dann mit Schokolade
überziehen.



8.
Nach dem Erstarren
den gefüllten Kuchen
diagonal schneiden.



17.
Vor dem Erstarren
der Schokolade auf
ein Papier heben.



9. Die eine Hälfte
des geschnittenen
Kuchens auf den
bestrichenen sechsten
Dobos Boden legen.



18.
Nach dem Erstarren
der Schokolade
aufschneiden und
servieren.



Welcher Kuchen wird in der folgenden Aufgabe beschrieben?

- | Die Form mit dem Schokoladenbiskuit auslegen.
- | Zur Hälfte mit der Kastanien-Buttercreme füllen, dann die Kastanienmasse in Zylinderform von 2,5 cm Durchmesser in die Mitte legen.
- | Die Form bis zum Rand mit der Creme füllen und mit einem Biskuitboden abdecken.
- | Im Kühlschrank erstarren lassen.
- | Aus der Form stürzen und mit Schokolade überziehen, in Scheiben schneiden.

Kastanien Tunnel (Gesztenyés alagút)

Der Name des Schnittes:



In der folgenden Aufgabe liest du Eigenschaften der gelisteten Schnitte.

a) Welcher Kuchen gehört zu den Eigenschaften!

Tiger Schnitte (Tigris szelet)

Rosalinda Schnitte (Rosalinda szelet)

Marzipan Schnitte (Marcipán szelet)

Rosalinda Schnitte

Tiger Schnitte

Rosalinda Schnitte

Marzipan Schnitte

Tiger Schnitte

Marzipan Schnitte

Rosalinda Schnitte

Tigris Schnitte

Rosalinda Schnitte

Für den Teig machen wir Eischnee aus 6 facher Zuckermenge.

Zur Herstellung brauchen wir einen Dobos Biskuitboden und eine Rum-Walnuss Buttercreme.

4 oder 5 Böden mit Pariser Creme zusammenfüllen.

Zur Herstellung brauchen wir 3 Biskuitböden und 2 Marzipanböden.

Auf den sechsten Boden mit Zuckerfarbe Flecken malen.

Wir können sie auf zwei verschiedenen Arten füllen.

Die Oberfläche mit Schokolade überziehen, mit gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen.

Den sechsten Teigboden mit Dobos-Zucker überziehen, dann zu einem Rechteck oder Dreieck schneiden.

Die Masse auf ein mit Papier belegtes oder auf gefettetes und bemehltes Blech verteilen so dünn, wie den Dobos-Boden.

Marzipan Schnitte

Auf jedes Stück einen Violinschlüssel aus Schokolade spritzen.

Marzipan Schnitte

Mit dem Schnitt gleichgroße Marzipanstreifen schneiden und auf die obere Seite kleben.

b) Zu welcher Teiggruppe gehören diese Halbfertig-Produkte?

- Ø Dobosboden: *kalt hergestellte leichte Rührmasse*
- Ø Eischnee: *warm hergestellte leichte Rührmasse*
- Ø Marzipan: *gewalzter Teig*

4.

Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Schach Schnitte (Sakk szelet). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Verben in dem Kasten helfen!

machen – schneiden – darauflegen – legen – auffüllen – legen – füllen- abdecken – erstarren lassen – überziehen – zieren



1. *Wir machen 2 Stück 1cm dünnen und 2 Stück 2cm dicken Biskuitboden.*



7. *Die Zwischenräume wieder mit Creme füllen.*



2. *Den dickeren Biskuitboden in 2cm breite Streifen schneiden.*



8. *Mit dem mit Creme bestrichenen dünnen Biskuitboden abdecken.*



3. *Den einen dünnen Biskuitboden mit der Creme bestreichen und eine eckige Springform darauflegen.*



9. *Den ganzen Kuchen mit der Creme bestreichen und im Kühlschrank erstarren lassen.*



4. *Die 2cm breiten Biskuitstreifen 2 cm voneinander in die Form legen.*



10. *Auf ein Gitter legen und mit Schokolade überziehen.*



5. Die Zwischenräume mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Creme auffüllen.



11. In 2 cm breite Stücke schneiden und mit Schokoladenpastillen zieren und servieren.



6. Auf diese Cremestreifen die nächste Reihe der 2 cm breiten Biskuitstreifen legen.



In dieser Aufgabe liest du, wie Honig Gerbeaud (mézes zserbó) hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
4.	Am folgenden Tag 5 mm dick ausrollen und auf ein Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, bei 170 °C in einem Ofen mit wenig Dampf backen.
6.	Erstarren lassen.
2.	Mehl mit den Lockerungsmitteln zusammenmischen, die schaumige Buttermischung dazu gießen und kneten.
9.	Einen Tag lang ruhen lassen.
7.	Nach dem Auskühlen mit Butter schaumig rühren und mit Zitronensaft abschmecken.
1.	Staubzucker mit Butter schaumig rühren, Honig dazu gießen, dann einzeln die Eigelbe dazugeben.
5.	Wasser mit Salz, Zitronenzeste und mit dem Vanillezucker aufkochen, unter ständigem Rühren Weizengrieß dazugeben, und so lange kochen bis der Grieß aufquillt und der Zucker sich auflöst.
10.	Die obere Seite mit Schokolade überziehen (weiße oder Bitterschokolade), in 12 cm breite Streifen schneiden, dann in Stücke schneiden.
3.	Den Teig einen Tag lang im Kühlschrank ruhen lassen.
8.	2 Stück ausgebackene Honigteig-Böden mit der Honig-Gerbeaud-Creme zusammenfüllen, auf die Oberfläche heiße Aprikosenmarmelade streichen und einen dritten Honigteig-Boden darauf legen, wieder mit der Creme bestreichen und dem vierten Honigteig-Boden abdecken.

KAPITEL VII. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

BISKUITROLLEN

Allgemeine Charakteristika/ Beschreibung:

Ein Kuchen mit typischer Form, gefüllt und verziert. Seine typische Form bekommt er von dem Aufrollen.

Teige: Meistens eine kalt hergestellte Rührmasse, die wir auf einem mit Papier belegtes Backblech backen.

Füllungen: – Marmelade, Fruchtaufstrich
– abgeschmeckte Buttercreme
– Rokokó und Pariser Creme

Überzüge: – Eigene Creme – Schokolade
– Dobos Zucker – Fondant

AUFGABEN:



Eine Konditorei stellt Dobos Biskuitrolle (Dobos tekercs) her! Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

falten – Dobosteig-Boden – durchschneiden – in Papier – Dobos Dachplatte, aufschneiden – auskühlt – erstarren lassen – Dobos Creme

| Zur Herstellung brauchen wir einen Biskuitboden und einen **Dobosteig Boden.**

| Den Biskuitboden mit **Dobos Creme** füllen, auch die Außenseite dünn mit der Creme bestreichen, dann **in Papier** gewickelt **erstarren lassen** |

Aus Dobosboden eine **Dobos Dachplatte** machen, **aufschneiden**, und auf die erstarrte und bestrichene Biskuitrolle **falten**

| Wenn die Dachplatte **auskühlt**, die Stücke **durchschneiden**



In der folgenden Aufgabe liest du Eigenschaften der gelisteten Biskuitrollen. Welche Biskuitrolle gehört zu den Eigenschaften!

Kokos Biskuitrolle (Kókusztekercs)	Schokoladen Biskuitrolle (Csokoládés rolád)	Kastanien Biskuitrolle (Maróni tekercs)
---------------------------------------	--	--

Kokos Biskuitrolle

Den Biskuitboden mit Rokoko Creme füllen.

Kastanien Biskuitrolle

Kastanienmasse mit etwas Rum und Staubzucker durchkneten, und 1 cm dick ausrollen.

Kastanien Biskuitrolle

Auf die Oberfläche des Teiges eine Vanille-Buttercreme streichen, die auch eine gekochte Creme enthält.

Schokoladen Biskuitrolle

Nach dem Erstarren mit der eigenen Creme bestreichen, mit einem Kammschaber mustern, oder mit Schokolade überziehen.

Kokos Biskuitrolle

Auf die Seite, wo wir das Aufrollen beginnen, legen wir aus Kokosmarzipan einen Zylinder von 3,5-4 cm Durchmesser und rollen den Kuchen auf.

Kokos Biskuitrolle

Die Oberfläche mit der eigenen Creme bestreichen, mit dem Messer stacheln, die Seiten mit Kokosraspeln panieren.



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von dem Baumstamm Kuchen (Fatörzs rolád) Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Wörter und die Ausdrücke im Kasten helfen!

**Rouladenboden(2×) – Oberfl (2×) – Streifen – Minibiskuitrollen (2×)
– ins Papier – Creme – mit einer Gabel (2×) – aus Marzipan
– aus Kokosraspeln – Marzipanpilze**



1.
Von dem Rouladenboden schneiden wir 2 Stück 3 cm breite Streifen ab.



8.
Dann die kleinen Biskuitrollen auf die Oberfläche kleben.



2.
Die Oberfläche vom
Biskuitboden mit
Schokoladencreme
bestreichen.



9.
Dann die Seiten der
kleinen Biskuitrol-
len mit der Creme
bestreichen.



3.
Die zwei 3 cm Streifen
auf die Seite legen
und mit einem Messer
halbieren.



10.
Mit einer Gabel die
Creme auf den
Biskuitrollen
zusammenziehen.



4.
Die Streifen einzeln
in 4 kleine
Biskuitrollen
aufrollen.



11.
Mi einer Gabel und
einem Kammschaber
wellenartig mustern.



5.
Den großen
Rouladenboden
aufrollen.



12.
Aus Marzipan Pilze
formen.



6.
Eng in das Papier
wickeln und im
Kühlschrank
erstarren lassen.



13.
Aus hellgrünen
Kokosraspeln,
Moos ähnlich zieren.



7.
Nach dem Erstarren
die Oberfläche mit der
Creme bestreichen.



14.
Die Marzipanpilze auf
die Roulade setzen.

KAPITEL VIII. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

MINYONOK (Petit Fours)

Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

Petit Fours sind kleine, gefüllte, gezierte und meistens in Fondant eingetauchte Kuchen. Sie wurden in Ungarn auch Kugler genannt.

Gewicht: 25-30 Gramm

Teige: – Rührmasse, – Mürbeteig, – gewalzter Teig

Füllungen: – abgeschmeckte Buttercreme – Marmelade
– Pariser Creme – Pralinen Creme

Überzüge: – Fondant

AUFGABEN:



In der folgenden Aufgabe liest du die Herstellung von „Schokoladen minyon“ (Csokoládés minyon), gemacht aus zwei Teighülsen. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
7.	Je zwei Stück der ausgehöhlten Hülsen mit der abgeschmeckten Buttercreme zusammen füllen.
3.	Den Brei mit dem Eigelb zuerst mit etwas Eischnee verrühren, dann vorsichtig den restlichen Eischnee und Mehl hinein rühren.
6.	Die Margarine mit Fondant verrühren, und mit der Pariser Creme schaumig rühren.
9.	Die Oberfläche mit heißer Marmelade bestreichen.
1.	Das Eigelb mit Wasser verrühren, dann $\frac{1}{4}$ des Mehls glatt, klümpchenfrei zu einem Brei verarbeiten.
11.	Die Kapseln in Fondant tauchen.
5.	Bei 170 °C im Ofen ohne Dampf backen.

12.	Mit Fondant in der eigenen Farbe bespritzen, Dekoration aufsetzen.
2.	Das Eiweiß mit dem Zucker zum Schaum schlagen.
4.	Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf ein mit Papier bedecktes Backblech halbkugelförmig dressieren.
10.	Das Fondant vorbereiten zum Eintauchen: auf 40-45 °C erwärmen, verdünnen und mit dem Geschmack harmonisierend färben (Schokoladenfondant).
8.	Im Kühlschrank erstarren lassen.



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von „Rotes Kreuz minyon“ (Vöröskereszt minyon). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung!



1. Aus „koki“ Rührmasse **Halbkugeln von ca. 3 cm Durchmesser dressieren.**



4. In auf 40-45 °C **erwärmtes, verdünntes weißes Fondant tauchen.**



2. Nach dem Backen **und Auskühlen eine Marzipan-Buttercreme auf die gewölbte Oberfläche dressieren.**



5. Auf ein Gitter **legen.**



3. Auf die Oberfl **der zu Halbkugeln dressierten Creme rote geviertelte Kirschen legen.**



6. Mit einem Messer **vom Gitter lösen und in Kapseln legen und servieren.**



In der folgenden Aufgabe ist die Reihenfolge der Herstellung von „Kartoffel minyon“ (Burgonya minyon) durcheinandergeraten. Schreibe den Text in der richtigen Reihenfolge!

- | Die Indianer Biskuithülsen mit Pariser Creme zusammenfüllen.
- | Zur Kugel formen und mit Kakaopulver panieren.
- | Die gefüllten Biskuithülsen in Marzipan einhüllen.
- | Das Walnussmarzipan dünn ausrollen, in Quadrate schneiden.

- | Die Oberfläche mit Zuckerlösung befeuchten.
- | Die obere Seite mit drei kleinen Schnitten in Form eines Dreiecks einschneiden.

Die richtige Reihenfolge der Herstellung:

- *Die Indianer Biskuithülsen mit Pariser Creme zusammenfüllen.*
- *Das Walnussmarzipan dünn ausrollen, in Quadrate schneiden.*
- *Die Oberfläche mit Zuckerlösung befeuchten.*
- *Die gefüllten Biskuithülsen in Marzipan einhüllen.*
- *Zur Kugel formen und mit Kakaopulver panieren.*
- *Die obere Seite mit drei kleinen Schnitten in Form eines Dreiecks einschneiden.*

KAPITEL IX. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

DESSZERTEK (Dessert Kuchen)

Allgemeine Charakteristika/ Beschreibung:

Dessert-Kuchen (desszertek) sind Verwandt mit Petit Fours (minyonok) Die Zusammensetzung ist fast gleich, die Herstellung ist gleich. Sie unterscheiden sich in der Größe, sie sind größer, als „minyon“.

Gewicht: 50-60 Gramm.

Teige: – Rührteig,
– Mürbeteig.

Füllungen: – abgeschmeckte Buttercreme
– Fruchtfüllung

Überzüge: – Fondant
– Gelee

AUFGABEN:



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Krapfen mit Walnussfüllung (Diófánk desszert). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung, die Verben helfen!

**dressieren – backen – füllen (2x) – erstarren lassen – bestreichen
– tauchen (2x) – legen(2x) – bespritzen – servieren**



1. Aus Indianer Rührmasse Halbkugeln mit ca. 4 cm Durchmesser dressieren.



7. In 40-45°C warmes, verdünntes, walnussbraunes Fondant tauchen.



2. Bei 160°C in einem Ofen ohne Dampf backen.



8. Auf ein Gitter legen.



3.
Aushüllen und mit einer Rum-Walnuss Buttercreme füllen.



9.
Mit dem eigenen Fondant in die gleiche Richtung bespritzen.



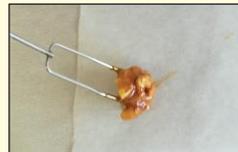
4.
Je 2 Stück zusammen füllen.



10.
Eine Walnushälfte in goldbraunen Dobos-Zucker tauchen.



5. *Die Seiten mit einem kleinen Messer glatt streichen und im Kühlschrank erstarren lassen.*



11.
Die Walnüsse auf ein Papier legen.



6. *Nach dem Erstarren dünn mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen.*



12. *Die Wausshälften auf den Kuchen legen, in Kapseln legen und servieren.*

2.

In der Aufgabe sind Aussagen, über Dessert-Kuchen Entscheide, ob sie **richtig (R)** oder **falsch (F)** sind!

F „Éva bomba“: Die Füllung ist Kastanien Buttercreme

F „Málnadesszertet“: Stellen wir aus Indianer Rührmasse her.

R „Grillázskúp“: Wir tauchen es in Fondant.

F „Bécsi roló“: Der Teig ist eine Biskuit Rührmasse mit Butter.

R „Málnadesszert“: Kann man auch in Schokolade tauchen.

R „Mogyoró desszert“: In die Form eines Rechtecks schneiden.

F „Csokoládés tükés desszert“: In Schokolade tauchen.

R „Grillázsdesszert“: Die Füllung ist Kastanien Buttercreme.



In der Tabelle kannst du Namen von Dessert-Kuchen lesen. Fülle die Tabelle aus!

Name des Dessert-Kuchens	Teig	Füllung	Überzug
„Puncsdessert“	Biskuit Rührmasse	Punschfüllung	In rosa Fondant tauchen
„Éva bomba“	Indianer Rührmasse	Mit Kognakkirsche abgeschmeckte Buttercreme	Dobos Zucker, grün gefärbte Mandel
„Mogyoródessert“	Biskuit oder Nuss Rührmasse	Mit Nusspraline abgeschmeckte Buttercreme	Nussbraunes Fondant
„Csokoládés tuskés“	Indianer Rührmasse	Schokoladen Buttercreme	Mit Rokoko Creme bestreichen und stacheln



In der folgenden Aufgabe liest du Eigenschaften für Dessert-Kuchen aus Mürbeteig. Welches Produkt gehört zu den Eigenschaften!

„Linzerkoszorú“

„Bécsi mandulás linzer“

„Bécsi roló“

Bécsi mandulás linzer

Aus dem Teig mit gewellten Rändern ovale Teigstücke ausstechen.

Bécsi roló

Der Teig ist ein gelber oder brauner Linzerteig.

Bécsi mandulás linzer

Das obere Teigstück mit Ei bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Bécsi mandulás linzer

Die Füllung ist eine Walnusspüree-Füllung.

Linzerkoszorú

Nach dem Backen aus einer Spritztülle Aprikosenmarmelade auf die unteren Teigböden dressieren.

Bécsi roló

Die Füllung ist eine Rum-Walnuss Buttercreme.

Bécsi roló

Aus dem Teig rechteckige Stücke schneiden.

Linzerkoszorú

Den oberen Teigstück können wir auch aus gerührtem Mürbeteig machen.

Linzerkoszorú

Des obere Teigstück mit Ei bestreichen und mit grob gemahlener Walnuss bestreuen.

Bécsi roló

Beide Enden in gemahlene Walnuss tauchen.

Linzerkoszorú

Jeden zweiten Teigboden in der Mitte ausstechen.

5.

Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Obsttörtchen (Gyümölcskosár).
Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Wörter und Ausdrücke im Kasten helfen!

gelbe – kreisförmig – Körbchenform – in die Form – hinunterziehen
– Bohnen – bei 180 °C – mit Schokolade – Vanille-Buttercreme – Fürchten
– auf ein Gitter – Papierkapsel



1.
Gelben Linzerteig herstellen.



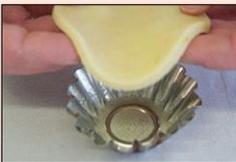
7.
Bei 180 °C backen, nach dem Auskühlen aus der Form stürzen.



2.
Den Teig 4-5 mm dick ausrollen und kreisförmig ausstechen.



8.
Die innere Seite mit Schokolade bestreichen.



3.
Den ausgestochenen Teigkreis in ein Körbchenform legen.



9. *Einen Kegelaus gekochter Creme hergestellte Vanille-Buttercreme dressieren.*



4.
Den Teig gleichmäßig in die Form legen.



10.
Mit verschiedenen Früchten dekorieren.



5.
Den Teig am oberen Rand der Form hinunterziehen.



11.
Auf ein Gitter legen und die Oberfläche gelieren.



6.
In die Mitte des Teiges trockene Bohnen legen.



12.
In Papierkapseln legen und servieren.

KAPITEL X. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

„CSEMEGE“-GEBÄCKE (Csemegék)

Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

„Csemege“-Gebäcke sind Gebäcke, die länger haltbar und mit Schokolade überzogen sind. Zur Herstellung benutzen wir edle Zutaten (Kakaopulver, Schokolade, Mandeln, Nüsse, Krokant, Marzipan, Sahne, etc.).

Gewicht: 50-70 Gramm. Mini „Csemege“-Gebäcke: 30-40 Gramm.

Teige: – verschiedene Rührteige

Füllungen: – Pariser Creme – abgeschmeckte Pariser Creme
– Pralinen Creme – Kastaniencreme

Überzüge: – Schokolade

AUFGABEN



Eine Konditorei stellt Bohém Rührteig her! Unterstreiche die Zutaten, die zur Herstellung nötig sind!

<u>Mehl</u>	<u>gemahlene Walnuss</u>	<u>Backpulver</u>
Marzipan	<u>Kakaopulver</u>	Orangenzeste
Nescafé	Butter	Zimt
<u>Schokoladenraspel</u>	<u>Eiweiß</u>	<u>Kristallzucker</u>
<u>Zitronenzeste</u>	Wasser	Rum



In der folgenden Aufgabe liest du, wie „Bambi“ „Csemege“-Gebäck hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
7.	Nach dem Backen gleich umdrehen und auskühlen.
3.	Etwas Eischnee intensiv in das Eigelb rühren, den Teig mit dem restlichen Eischnee auflockern.

10.	Mit Pariser Creme füllen.
5.	In ein mit Papier belegte Springform füllen und mit einem Teigschaber leicht gewölbt streichen.
13.	Nach dem Erstarren in Stücke schneiden und jedes Stück mit einer Cremerose zieren.
1.	Das Eigelb mit einem Drittel des Zuckers schaumig rühren, dann das Öl nach und nach dazu gießen.
8.	Nach dem Auskühlen das Papier abziehen und aus der Springform schneiden.
6.	Bei 180 °C in einem Ofen mit wenig Dampf backen.
4.	Mit einem Holzlöffel die Mischung von Kakaopulver, Backpulver und Mehl verrühren.
12.	Im Kühlschrank erstarren lassen.
2.	Das Eiweiß und zwei Drittel vom Zucker zum Eischnee schlagen.
14.	Wieder erstarren lassen, dann die Tortenstücke einzeln in Schokolade tauchen.
9.	Den Schokoladenbiskuit-Boden in drei Scheiben schneiden.
11.	Die Ränder und die Oberfläche mit der Creme bestreichen.



In der Tabelle kannst du Namen von „Csemege“-Gebäcke lesen.
Fülle die Tabelle aus!

Name der „Csemege“-Gebäcke	Teig	Füllung	Überzug, Dekoration
„Mokka csemege“	<i>Biskuit Rührmasse mit Butter</i>	<i>Pariser Creme mit Nescafé abgeschmeckt</i>	<i>Schokoladenüberzug, „Mokka“ Aufschrift</i>
„Tátracsúcs“	<i>Indianer Rührmasse</i>	<i>Pariser Creme</i>	<i>gestiftelte Mandeln, Schokoladenüberzug</i>
„Sacher csemege“	<i>Sacher Rührmasse</i>	<i>Pariser Creme mit Mandel- praline abge- schmeckt</i>	<i>Schokoladenüberzug, „Sacher“ Aufschrift</i>

4.

Auf den Bildern siehst du die Herstellung von „Szeszes meggyes csemegebomba“. Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Beende die Sätze!



1. Aus Indianer Rührmasse **Halbkugeln von 5-6 cm Durchmesser dressieren.**



7. Nach dem Erstarren **mit einer Pralinen-gabel in Schokolade tauchen.**



2. Die Indianer Teige **aushöhlen.**



8. Auf ein Gitter **legen.**



3. Jede Biskuithülse **mit Pariser Creme füllen.**



9. Eine Blumenform **ausstechen, auf die untere Seite Schokolade streichen.**



4. In jede Teighülse **eine Alkoholkirsche legen.**



10. Dann auf die **Oberfläche des Kuchens kleben.**



5. Je 2 Stück **zusammen füllen.**



11. Die Mitte **mit einer roten Kirsche zieren.**



6. Die Seiten **mit einem kleinen Messer glatt streichen und im Kühlschrank erstarren lassen.**



12. **Servieren.**



Eine Konditorei stellt „Bohém csemege“ her! Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

das Eiweiß – geschnittene – Haselnusspraline - zum steifen Schaum
– Mehl – Haselnuss – rechteckigen – bohém – Schokoladenraspeln
– panieren – Quadraten – Aufschrift „Bohém“ – Zitronenzeste

Das Eiweiß mit dem Zucker **zum steifen Schaum** schlagen, dann die Mischung von **Mehl**, Kakaopulver, gemahlene Walnuss, **Schokoladenraspeln** , Backpulver und **Zitronenzeste** hineinmischen. Auf ein mit Papier belegtes Backblech streichen, bei 180 °C in einem Ofen mit wenig Dampf backen.

3 „**bohém**“ Böden mit **Haselnusspraline** abgeschmeckte Pariser Creme füllen und erstarren lassen.

die zu Rechtecken oder **Quadraten** **geschnittenen** Stücke einzeln in Schokolade tauchen.

die quadratischen Stücke mit gerösteter, gehobelter **Haselnuss** panieren und die obere Seite mit der **Aufschrift „Bohém“** zieren.

die **rechteckigen** Stücke nicht **panieren**, nur mit der Aufschrift verzieren.

KAPITEL XI. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

CREMESCHNITTE

Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

Cremeschnitte sind Kuchen, die schnell verzehrt werden sollen und mit Cremem aus Ei gefüllt werden.

Gewicht: 60-80 Gramm.

Teige: – Butter-Blätterteig/Blätterteig,
– Brandteig.

Füllungen: – Konditorcreme
– Eischnee

AUFGABEN



1. Liste die genehmigten Zutaten für den Teig und für die Füllung auf!

Zutaten für Butter-Blätterteig:

– *Weizenmehl*, – *Butter*, – *Wasser*, – *Salz*, – *Essig oder Rum*

Zutaten für die gekochte Vanille-Konditorcreme:

– *Weizenmehl*, – *Milch*, – *Zucker*, – *Vanillestange oder Vanillezucker*,
– *Eigelb*, – *Eiweiß*

Bei der Teigzubereitung trennen wir zwei Arten von Teigen, nach dem Fettinhalt, das in den Teig gewickelt wird:

Butter-Blätterteig

à das Fett, das in den Teig kommt ist: – *Butter*

Blätterteig

à das Fett, das in den Teig kommt ist: – *Margarine*, – *Schmalz*, *selten- Schmer*



In der folgenden Aufgabe liest du, wie Butter-Blätterteig und Fettplatte hergestellt werden. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
5.	Den reifen Teig in Kleeblattform ausrollen.
9.	Nach dem Ruhen noch einmal einfach und doppelt tourieren, dann wieder im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.
2.	Vom 80% des Mehls und 20% des Fettes mit Salz, Wasser und Essig einen Teig machen.
12.	Mindestens 20 Minuten ruhen lassen, dann backen.
4.	Aufwirken, die Oberfläche einschneiden und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
10.	Den geruhten Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und auf ein Backblech legen.
1.	80% des Fettes und 20% des Mehls zu einer Fettplatte verarbeiten und im Kühlschrank ruhen lassen.
6.	Die Fettplatte in die Mitte des Teiges legen und einhüllen.
13.	In zwei Etappen backen, zuerst bei 220 °C in einem Ofen mit Dampf, dann bei 200 °C in einem Ofen ohne Dampf backen, bis der Teig knackig wird.
7.	Einmal einfach und einmal doppelt tourieren.
3.	Solange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.
11.	Die Ränder des Teiges abschneiden und mit einer Gabel mehrmals anstechen.
8.	Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Cremeschnitten (Crèmes). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Wörter und Ausdrücke im Kasten helfen!

**den hell gebackenen Teig – die Tortenform – bis zum Rand
– glatt streichen – mit einem Kammschaber – darauflegen – umdrehen
– am Rand – Quadratisch- abziehen – mit Staubzucker**



1. Den hellgeb-
ackenen Teig zu der
rechteckigen Torten-
formschneiden.



7. Das ganze
umdrehen, damit
die untere Seite nach
Oben kommt.



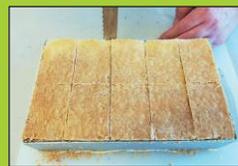
2. Die Tortenform
auf den Teig legen.



8. Am Rand mit
einem Messer
herum schneiden.



3. Mit der heißen
Konditorcreme bis
zum Rand füllen.



9. Quadratisch
oder rechteckig
aufschneiden.



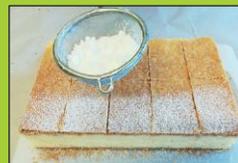
4. Die Oberfläche
glatt streichen und im
Kühlschrank erstarren
lassen.



10. Die Form abziehen.



5. Nach dem
Erstarren mit einem
Kammschaber die
Oberfläche der Kondi-
torcreme mustern.



11. Mit Vanille-
Staubzucker
bestäuben.



6. Den zweiten Teigboden
darauflegen.



12. Servieren.



Eine Konditorei stellt Konditorcreme her! Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

mit Zucker – so lange kochen – Milch – Eigelbe – Brei – restliche – aufkochen
– köchelt – heiße – ständigen – beim Erhitzen – ohne – Schneebeesen

| Mehl mit einem Teil **Milch** zu einem **Brei** verrühren.
 | die **restliche** Milch mit der Vanille/Vanillezucker **aufkochen**
 | Eiweiß **mit Zucker** zu Schaum schlagen.
 | **heiße** Milch beim **ständigen** Rühren zum Brei schütten,
 zuerst **ohne** das Eigelb, dann die **Eigelbe** dazugeben,
 und **solange kochen** bis es **köhelt**
 | dann noch **beim Erhitzen** mit einem **Schneebesen** vorsichtig den
 Eischnee unterrühren.



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von dem Windbeutel (mit Schlag) (Képviselőfánk). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung!

Auskühlen lassen.	Bis der Teig homogen wird.	Den oberen 1/3 mit einem Messer abschneiden.
Abbrennen, solange der Teig sich von der Topfseite löst.	Halbkugeln von ca. 5-6 cm Durchmesser aus das Backblech dressieren.	Den Zucker dazugeben.
Die obere Hälfte darauflegen.	Das Mehl dazugeben.	Servieren.
Dann aufkochen.	Mit Staubzucker bestäuben.	Die Zutaten zum Brandteig ausmessen.
Dann in die Küchenmaschine geben.	Die untere Seite mit der heißen Konditorcreme füllen.	Beim ständigen Rühren die Eier einzeln dazugeben.
Wasser mit Fett und Salz in einen Stieltopf geben.		



1. Die Zutaten zum Brandteig ausmessen.



9. Bis der Teig homogen wird.



2. Wasser mit Fett und Salz in einen Stieltopf geben.



10. Halbkugeln von ca. 5-6 cm Durchmesser aus das Backblech dressieren.



3. Den Zucker dazugeben.



11. Auskühlen lassen.



4. Dann aufkochen.



12. Den oberen 1/3 mit einem Messer abschneiden.



5. Das Mehl dazugeben.



13. Die untere Seite mit der heißen Konditorcreme füllen.



6. Abbrennen, solange der Teig sich von der Topfseite löst.



14. Die obere Hälfte darauflegen.



7. Dann in die Küchenmaschine geben.



15. Mit Staubzucker bestäuben.



8. Beim ständigen Rühren die Eier einzeln dazugeben.



16. Servieren.

KAPITEL XII. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

KUCHEN MIT SCHLAGSAHNE

Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

Kuchen mit Schlagsahne nennen wir Kuchen, die mit aufgeschlagener Sahnecreme gefüllt sind.

Gewicht: 50-80 Gramm

Teige: – Rührteig, – Brandteig, – Butter-Blätterteig/Blätterteig.

Füllungen: – Sahnecreme – abgeschmeckte Sahnecreme

AUFGABEN



Was für Anreicherungs- und Abschmeckmittel benötigen wir zu den folgenden abgeschmeckten Sahnecremen? Welche Stabilisatoren benutzen wir?

Abgeschmeckte Sahnecreme	
Fruchtige Sahnecreme	<i>Gezuckerte Schlagsahne, Fruchtmark, Zitronensaft, Färbungsmittel, Lauwarme Gelatinelösung.</i>
Kastanien Sahnecreme	<i>Gezuckerte Schlagsahne, Kastanienmasse, Staubzucker, Rum, Lauwarme Gelatinelösung.</i>
Walnuss Sahnecreme	<i>Gezuckerte Schlagsahne, geröstete gemahlene Walnuss, Rum, Zitronenzeste, Zimt, Lauwarme Gelatinelösung</i>
Schokolade Sahnecreme	<i>Gezuckerte Schlagsahne, geschmolzene Schokolade, Staubzucker.</i>
Sahne- Quark-creme	<i>Gezuckerte Schlagsahne, Quark, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenzeste, Zitronensaft, Lauwarme Gelatinelösung.</i>
Joghurt Sahnecreme	<i>Gezuckerte Schlagsahne, Joghurt, Staubzucker, Zitronenzeste, Lauwarme Gelatinelösung</i>
Tiramisu Creme	<i>Gezuckerte Schlagsahne, Mascarpone, Eigelb, Staubzucker, Lauwarme Gelatinelösung</i>



A den Bildern siehst du die Herstellung von Schwarzwälder Kirschtorte (Fekete-erdő torta). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die angegebenen Wörter und Ausdrücke helfen!



1.
Schokoladenbiskuit
backen und in drei
Scheiben schneiden.



9.
Dann kommt eine
Sauerkirschfüllung.



2. Die untere Scheibe in
eine Springform legen,
Sahnecreme mit Kakao
in Kreis dressieren.



10.
Sahnecreme mit Kakao
dressieren.



3.
Daneben Sahnecreme
mit Kirschwasser
dressieren.



11. Zuletzt
Sahnecreme mit
Kirschwasser in die
Mitte dressieren.



4.
Dann kommt eine
Sauerkirschfüllung.



12. Den dritten
Boden darauflegen und
wider mit Kirschwasser
bespritzen.



5. Zuletzt wieder
Sahnecreme mit
Kakao in die Mitte
dressieren.



13. Die restlichen Sah-
ne-creme auf die obere Seite
streichen und gleichmäßig
verteilen, dann im Kühl-
schrank erstarren lassen.



6.
Den zweiten Boden
darauflegen.



14. Nach dem Erstarren mit
Schlagsahne rund herum be-
streichen und den unteren
1/3 mit Bitterschokoladen-
raspeln panieren.



7. Mit Kirschwasser
bespritzen.



15. Jedes Tortenstück
mit einer Sahnerose
zieren, in die Mitte Ras-
pelschokolade streuen.



8.
Sahnecreme mit
Kirschwasser
dressieren.



16. Auf jede
Sahnerose eine rote
Kirsche legen und
servieren.



In der folgenden Aufgabe liest du, wie Kastanien Sahnetorte (Tejszínes gesztenyetorta) hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
4.	Nach dem Erstarren die Springform entfernen.
8.	Jedes Tortenstück mit einer Sahnerosen zieren.
2.	Mit der Kastanien Sahnecreme füllen.
6.	Die Tortenränder mit einem Kammschaber mustern.
10.	In das Innere Kastanienmasse abbröseln.
3.	Im Kühlschrank erstarren lassen.
9.	Auf die Sahnerosen Kastanienherzen legen.
5.	Die Oberfläche mit gezuckerter Schlagsahne bestreichen.
7.	Das untere Drittel mit gemischten Schokostreuseln panieren.
1.	Das Schokoladenbiskuit in drei Scheiben schreiben.



Welche Torten werden in der folgenden Aufgabe beschrieben?

■ Aus Biskuit oder Sand Rührmasse gemachten Tortenboden in zwei Scheiben schneiden und den unteren Boden in eine Springform legen.

■ Mit einem Teigschaber die Himbeer-Sahnecreme in die Form geben, dann mit dem zweiten Boden abdecken. Die obere Seite dünn mit gezuckerter Schlagsahne bestreichen, dann in dem Kühlschrank erstarren lassen.

■ Nach dem Erstarren die Springform abziehen, auf die obere Seite Schlagsahne spritzen und mit Himbeeren zieren. Die Tortenränder mit Schlagsahne bestreichen.

Name der Torte: **Himbeer-Sahnetorte**

■ Aus Rührmasse Tortenboden herstellen: das Eigelb schaumig rühren, dann geschmolzene Schokolade dazu gießen. Das Eiweiß mit Zucker zu Schaum schlagen.

■ Den Eigelb-Brei mit dem Eischnee lockern, dann die Mischung von der gemahlten Walnuss und Mehl vorsichtig unterheben.

■ Auf gefettetes und bemehltes Backblech 6 runde Böden streichen, bei 180 °C backen und nach dem Backen mit einem Messer vom Blech lösen und mit einer Springform ausstechen.

|| Eine Karamell-Sahnecreme machen – den Zucker goldbraun schmelzen, mit Sahne aufkochen, abkühlen, mit wenig Schlagsahne verrühren, dann die lauwarme Gelatinelösung dazu gießen, zuletzt mit der restlichen Schlagsahne lockern.

|| Die 6 Böden in der Springform mit Karamell-Sahnecreme zusammenfüllen und erstarren lassen.

|| Den Tortenrand mit Schlagsahne bestreichen und mit Bitterschokostreusel pagnieren, jedes Tortenstück mit Sahnerose und Schokoladenpastille zieren, die Mitte der Torte mit Schokoladenraspel bestreuen.

Name der Torte: Schloss Torte (Kastély torta)



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von der Russischen Cremetorte (Oroszkrem torta). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Wörter im Kasten helfen!

**Puddingcreme – Rum (2x) – Schneebeesen – Schlagsahne (2x)
– Gelatinelösung – Tortenboden – mit dem dritten Boden
– Springform – das Papier – Kammschaber – Mandeln**



1.
*Die abgekühlte
Puddingcreme glatt
rühren.*



9. *Die nächste Portion
Cremefüllen und mit dem
dritten Boden abdecken
und mit der restlichen
Creme bestreichen.*



2. *In Rum eingeweichte
Rosinen und gezuckerte
Früchte zu der Pudding-
creme geben.*



10.
*Nach dem Erstarren
die Springform
abziehen.*



3.
*Mit einem
Schneebeesen glatt
rühren.*



11.
*Das Papier vom
Tortenrand abziehen.*



4. *Mit einem
Teigschaber
gezuckerte
Schlagsahne lockern.*



12. *Mit Schlagsahne
bestreichen und mit
einem Kammschaber
mustern.*



5. Dann die lauwarme Gelatinelösung dazu gießen.



13. Den unteren 1/3 mit gerösteten, gehobelten Mandeln panieren.



6. Dann die restliche gezuckerte Schlag-sahne dazugeben.



14. Je Tortenstück mit Sahnerosen und Bärentatzen zieren.



7. Die Creme mit dem zweiten Tortenboden bedecken.



15. In die Mitte der Torte gemischte gezuckerte Früchte legen.



8. Das Biskuit mit Rum bespritzen.



16. Mit gezuckerten grünen Kirschen zieren und servieren.



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von „Rigójancsi“ Würfel (Rigójancsi kocka). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Verben im Kasten helfen!

legen (2×) – füllen – verteilen (2×) – erstarren lassen
– überziehen – schneiden (2×)



1. Auf den unteren Tortenboden eine rechteckige Tortenform legen.



6. Die Schokolade mit einem Messer gleichmäßig verteilen.



2. Mit Schokolade-Sahnecreme füllen.



7. Wenn die Schokolade erstarrt, in 6x6 cm große Quadrate schneiden.



3. Gleichmäßig verteilen auf der Biskuitoberfläche.



8. Jede Reihe einzeln auf die Creme legen.



4. Mit einem Messer glattstreichen und im Kühlschrank erstarren lassen.



9. Dann das Ganze in Stücke schneiden.



5. Das obere Schokoladenbiskuit mit temperierter Schokolade überziehen.



10. Servieren.



In der folgenden Aufgabe liest du, wie Tiramisu Schnitte (Tiramisu szelet) hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
3.	Die Gelatinelösung dazugeben.
7.	Das Rum-Kaffee abgeschmeckte Löffelbiskuit nebeneinander legen und mit Creme abdecken.
5.	Auf den Biskuitboden eine rechteckige Form legen und zur Hälfte mit Creme füllen.
11.	Mit Kakaopulver bestäuben.
1.	2 Biskuitböden und Löffelbiskuits backen.
10.	In Rechtecke schneiden.
4.	Mit Schlagsahne lockern.
8.	Noch eine Schicht Creme, dann einen Biskuitboden darauflegen.
2.	Mascarpone Käse mit Eigelb und Staubzucker verrühren.
6.	Löffelbiskuit in mit Rum abgeschmecktes Nescafé tauchen.
9.	Nach dem Erstarren mit Schlagsahne zieren.



Eine Konditorei stellt Sahne Erdbeerenrolle (Tejszínes epertekercs) her! Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

bestreichen – aufschneiden – erstarren lassen – Biskuitboden
– ganzen Erdbeeren – Erdbeeren – die Oberfläche

Den **Biskuitboden** mit **Erdbeeren** angereicherter Schlagsahne **bestreichen**, aufrollen, dann im Kühlschrank **erstarren lassen**.

Die Oberfläche mit Creme bestreichen, **aufschneiden**, dann mit gezuckerter Schlagsahne und **ganzen Erdbeeren** zieren.



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Indianerkrapfen (Indiáner fánk). Beende die Sätze!



1. Die eine Seite des **gebackenen Teiges ein wenig anreiben**.



6. Auf ein Gitter **legen, wenn trocken, mit einem Messer vom Gitter lösen**.



2. Zwei ausgehöhlte **Teighälften mit heißer Aprikosenmarmelade zusammenkleben**.



7. Den oberen 1/3 **waagrecht abschneiden**.



3. Die Außenseite **auch dünn mit der heißen Marmelade bestreichen**.



8. Die untere Seite **mit gezuckerter Schlagsahne füllen**.



4. **Dann im Kühlschrank erstarren lassen**.



9. Den „Hut“ **darauflegen**.



5. Nach dem Erstarren **in 40-45 °C erwärmtes –Schokoladenfondant tauchen**.



10. **Servieren**.

KAPITEL XIII. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

IN MARZIPAN EINGEHÜLLTE KUCHEN

Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

Sie werden aus Indianer Rührmasse hergestellt, sie sind gefüllte und in Marzipan eingehüllte Kuchen.

Gewicht: 50-60 Gramm

Teige: – Indianer Rührmasse.

Füllungen: – Pariser Creme
– abgeschmeckte Buttercreme

AUFGABEN



1. Antworte auf die Fragen im Zusammenhang mit Marzipan!

Zu welchen Teigen gehört Marzipan?

Zu den gewalzten Teigen.

Was sind die Zutaten für diesen Teig?

Zucker und Ölsaaten.

Wie ist die Struktur des Teiges?

Keine lockere Struktur, sie sind bildsam.

Wie machen wir den Teig?

Durch Walzen.

Wie wird Marzipan kalt hergestellt? Schreibe die Technologie!

Die gemahlten Ölsaaten mit Staubzucker vermengen, mit ein wenig Wasser bespritzen, dann in einen Gebäckformer (Walze) geben durchwalzen und solange wiederholen, bis man einen homogenen Teig bekommt (ca.3 Mal).

Was ist typisch für Marzipan?

Nach der Fertigstellung kann es gleich verzehrt werden,

man muss es also nicht backen.

Wie erfolgt die Formgestaltung des Teiges?

***Der Teig kann durch saubere Hand geformt, ausgerollt, gestreckt (gezogen),
oder aus einem Spritzbeutel gespritzt werden.***

2. Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Marzipan Pfirsich (marcipán öszibarack). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Wörter im Kasten helfen!

**Halbkugeln – Hälften – Marzipan – Marzipanboden – Spritzpistole
– Seiten – Modellierwerkzeug – Ecke (2×) – Stiel – Teigecke (2×)
– Blatt – Papierkapsel – Reste**



1.
***Die Indianer
Halbkugeln
aushöhlen.***



9.
***Das Gleiche mit der
vierten Ecke machen.***



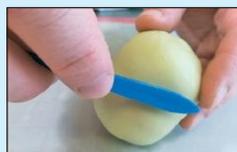
2.
***Je 2 Hälften mit
Pariser Creme füllen.***



10. ***Bei den
Biegungen zusam-
menzwicken, und die
Reste abschneiden.***



3.
***Hellgrünes Marzipan
ausrollen, dann in
Stücke schneiden.***



11.
***Mit einem
Modellierwerkzeug
einen Pfirsich formen.***



4.
***Den Marzipanboden
mit einem Pinsel
befeuchten.***



12.
***Mit der
Spritzpistole färben.***



5.
***Die zwei gegenüber-
liegenden Seiten
aufschlagen.***



13.
***Mit einem
Modellierwerkzeug
eine Rille machen.***



6.
*Die Ecken
zusammenzwicken.*



14.
*Aus braunem Marzipan
einen Stiel formen und
in die Rille setzen.*



7.
*Die dritte Teigecke
dazu ziehen.*



15.
*Aus grünem Marzipan
ein Blatt formen und
darauflegen.*



8.
*Die dritte Teigecke
zu den ersten Zwei
zwicken.*



16.
*In eine Papierkapsel
legen und servieren.*

3.

Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Marzipan Kartoffeln (Marcipán burgonya). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Verben helfen!



1. Zwei Indianer Halbkugeln mit Pariser Creme füllen.



2. Walnussmarzipan ausrollen, dann in Stücke schneiden.



3. Den Marzipanboden mit einem Pinsel leicht befeuchten.



4. Einhüllen, die Biegungen vollkommen zusammenzwicken, und die Reste abschneiden.



5. Den mit Marzipan eingehüllten Kuchen in Kakaopulver wälzen.



6. Die obere Seite an drei Stellen einschneiden, in eine Papierkapsel legen und servieren.



Welcher in Marzipan eingehüllter Kuchen wird in der folgenden Aufgabe beschrieben?

- | längliche, tropfenförmige Indianer Biskuithülsen mit Pariser Creme füllen.
- | im Kühlschrank erstarren lassen.
- | in gelb gefärbtes Marzipan einhüllen, den Schwanz mit den Händen formen.
- | den Kopf aus gelben Marzipankugeln etwas gedrückt auf den Körper kleben.
- | den Schnabel aus rot gefärbtem, halbiertem Mandel machen.

Name des in Marzipan eingehüllten Kuchens: **Marzipan Ente**

KAPITEL XIV. GESTALTETE KUCHEN

TEEGEBÄCK

Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

Teegebäcke sind kleine Feingebäcke, die nicht per Stück, sondern in Gramm ausgemessen verkauft werden.

- Teige:**
- *Bei süßen Teegebäcken:*
 - Rührmasse,
 - Mürbeteig,
 - gewalzter Teig,
 - andere Teige.
 - *Beisalzigen Teegebäcken:*
 - salziger Mürbeteig,
 - Butter-Blätterteig,
 - Brandteig.

- Füllungen:**
- *Süße Füllungen:*
 - Pariser Creme
 - Pralinen Creme
 - mit Alkohol weich gemachtes Marzipan
 - abgeschmeckte Pariser Creme
 - Walnusspüree Füllung
 - Fruchtmarmelade (abgeschmeckt)
 - *Salzige Füllungen:*
 - Käsecreme
 - Schinkenfüllung
 - Salamifüllung
 - Wurstfüllung (kolbásztöltelék)
 - Leberpastete (májkrém)
 - Pilzfüllung

Überzüge: Schokolade (beim süßen Teegebäck)

AUFGABEN



Auf den Bildern siehst du die Herstellung vom Englischen Halbmond (angol félhold). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Wörter im Kasten helfen!

**Backrahmen – Sieb – Zitronenzeste – Fett – Eigelb – Linzerteig
– Ausstecher – Ei – Vanille-Staubzucker**



1.
*Das Eigelb in einem
Backrahmen backen.*



6. *Mitschnellen
Bewegungen kneten
und im Kühlschrank
ruhen lassen.*



2.
*Noch warm durch ein
Sieb passieren.*



7. *Den englischen
Linzerteig 2 cm dick
ausrollen, mit einem
gemusterten Teigroller.*



3.
*Die staubigen Zutaten
mit der Zitronenzeste
vermischen.*



8. *Nach dem Erstar-
ren mit einem runden
Ausstecher Halbmonde
ausstechen.*



4.
*Dann mit dem Fett
abbröseln.*



9.
*Mit Ei bestreichen und
gestiftelten Mandeln
bestreuen.*



5.
*Das passierte Eigelb
dazugeben.*



10. *Nach dem Backen
mit Vanille-Staub-
zucker bestäuben,
dann servieren.*



Welches Teegebäck erkennst du auf dem Bild? Antworte auf die Fragen im Zusammenhang mit dem Teegebäck!



Was ist sein Teig?

Gelber Linzerteig.

Welchen Ausstecher benutzen wir?

Einen runden Ausstecher mit Wellenrand.

Womit zieren wir das Gebäck vor dem Backen?

Mit in Würfel geschnittenen gezuckerten Früchten.

.....

Worin tauchen wir den Boden des Gebäcks nach dem Backen?

In Schokolade.

.....

Womit machen wir die Oberfläche glänzend?

Stärkesirup.

.....

Name des Teegebäcks: Fruchtiger Linzer Teegebäck
(Gyümölcsös linzi teasütemény)



Eine Konditorei stellt Karlsbader Kolatsche Teegebäck (Ökörszem teasütemény) her! Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

**Sterntülle – mit Rum – gelbem – grüne Mandeln – Linzer – Eischnee
– Aprikosenmarmelade – Böden – Marmelade – Kränze**

Aus **gelbem** Linzerteig, ähnlich zum **Linzer**
Kranz, **Böden** machen.
Auf den oberen Boden mit einem Spritzbeutel mit **Sterntülle**
..... **Kränze** dressieren aus **Eischnee**, dann backen.
je 2 Stück **mit Rum** abgeschmeckter **Aprikosenmarmelade**
zusammenfüllen.
in die Mitte der gewölbten **Marmelade** ein wenig
..... **grüne Mandeln** streuen.



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Néro Teegebäck (Néro teasütemény). Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung!
Die Verben helfen!



1.
*Butter mit dem
Staubzucker
schaumig rühren.*



7.
*Bei Vanille Néro je
2 Stück mit Aprikosen-
marmelade zusammen
füllen und kühlen.*



2.
*Zuerst Zitronenzeste
und Vanillezucker,
dann das Eigelb
dazugeben.*



8.
*Bei Schokoladen Néro
je 2 Stück mit Pariser
Creme zusammen
füllen und kühlen.*



3.
*Mit einem Holzlöffel
oder Spachtel das
Mehl dazu mischen.*



9.
*Runde Vanille Néro
mit Schokolade
bespritzen.*



4.
*Bei Schokoladen Néro
Mehl mit Kakaopulver
mischen.*



10.
*Néro in Löffelbiskuit
Form in Schokolade
tauchen.*



5.
*Auf mit Papier beleg-
tes Backblech Halbku-
geln und Löffelbiskuit
Formen dressieren.*



11.
*Auf verschiedene
Weise geziert,
gemischt in eine Reihe
auf ein Tablett legen.*



6.
*Die gleichen Formen
auch bei Schokoladen
Néro dressieren.*



Welches Teegebäck erkennst du auf dem Bild? Antworte auf die Fragen im Zusammenhang mit dem Teegebäck?



Was ist sein Teig? ***Biskuit Rührmasse mit Butter***

Womit füllen wir das Teegebäck?

Mit Pariser Creme füllen.

Zu welchen Füllungen gehört die Füllung?

Zu den haltbaren Füllungen.

Mit Schokolade.

Womit überziehen wir die Oberfläche?.....

Anhand des Bildes, was kommt oben auf das Teegebäck? ***Grünes Marzipan.***

Name des Teegebäcks: ***Párizsi vajas szeletke***



In der folgenden Aufgabe liest du, wie das Teegebäck „Narancs galett“ hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
5.	Bei 180 °C in einem Ofen mit wenig Dampf backen.
2.	Rosa färben.
9.	Zur Hälfte in Schokolade tauchen.
4.	Mit auf Papier belegtem Backblech aus einem Spritzbeutel mit Lochtülle Halbkugeln dressieren.
1.	Butter mit Marzipan und gezuckerte, abgeriebene Orangenschale vermischen.
8.	Erstarren lassen.
6.	Nach dem Backen noch warm mit einem gemusterten Teigroller mustern.
3.	Dann den mit Zucker aufgeschlagenen Eischnee verrühren, zuletzt das Mehl dazugeben.
10.	Im Kühlschrank erstarren lassen.
7.	Mit Orangen abgeschmeckter Aprikosenmarmelade füllen.



Eine Konditorei stellt das Teegebäck Florentiner (Moszkauer) her! Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

**Siedepunkt – bemehltes – 200 °C-on – gezuckerte Orangenschale
– Mehl – Schokolade – mit Silikon beschichtetes – Walnuss
– in Rum getauchter – mit Kammschaber – Butter**

| **Walnuss** , Zucker, **gezuckerte Orangenschale** **Butter**

in ein Schüssel geben und bis zum **Siedepunkt** erwärmen.

| vom Herd nehmen und **Mehl** einrühren.

| aufeingefettetes und **bemehltes** oder **mit Silikon beschichtetes**

Backblech Häufchen formen.

| mit einer **in Rum getauchter** Gabel rundlich hinunter drücken,

bei **200 °C** in einem Ofen mit wenig Dampfbacken. |

nach dem Auskühlen die untere Seite in **Schokolade**

Kammschaber mustern.



Welches süßes Teegebäck aus gewalztem Teig wird in der folgenden Aufgabe beschrieben?

| Mandelmarzipan ausrollen, in Quadrate schneiden, in die Mitte eine Kognak-
kirsche legen und einhüllen.

| Die Kugeln mit dünnem Eischnee überziehen, in gehobelten, weißen Mandeln
wälzen und backen.

| Mit Staubzucker oder Stärkesirup glänzend machen.

Name des süßen Teegebäcks: **Kirschkugel (Meggygolyó)**

11. Welches salzige Teegebäck erkennst du auf dem Bild? Antworte auf die Fragen im Zusammenhang mit dem Teegebäck!



Was ist sein Teig? Brandteig.....

Womit füllen wir das Teegebäck?

Käsecreme, Leberwurt Creme, Sardinen Creme,

Wurstcreme (Kolbászos krém), Salami Creme,

Ungarische Quarkcreme (körözött krém),

Creme mit Spinat.....

Mit welchen Zutaten können wir salzige Teegebäcke zieren?

Wintersalami, Wurst, Cocktailtomaten, Paprika, Oliven, Babymais,

Eingemachten Gurken, Babykarotten, Petersilie.

Name des Teegebäcks: Töltött fánkocská (Töltött sós teasütemény)

12. In der folgenden Aufgabe liest du, wie Käsecreme hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
3.	Die restliche Sahne aufkochen und auf das Brei mit Käse gießen.
5.	Butter schaumig rühren, die Mischung mit dem Käse dazugeben, mit Pfeffer und Senf abschmecken.
1.	Das Eigelb mit ein wenig Sahne mischen.
4.	Unter ständigem Rühren aufkochen, dann abkühlen.
2.	Geriebenen Käse und Salz dazugeben.

13. Auf den Bildern siehst du die Herstellung von geschnittenem salzigem Teegebäck. Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Wörter im Kasten helfen!

Zutaten – mit dem Eigelb – mit Salz – mit Butter – Sahne-Ei – zum Teig
 – Teigroller – Erstarren – mit Eigelb – Ölsaaten – Flachpalette
 – nach dem Backen



1.
Die Zutaten zu einem salzigen Mübeteig ausmessen.



7.
1,5-2cm dick ausrollen, mit einem gemusterten Teigroller mustern.



2.
Sahne mit dem Eigelb vermischen.



8.
Nach dem Erstarren in verschiedene Formen aufschneiden.



3.
Mehl mit Salz vermischen.



9.
Mit Eigelb bestreichen.



4.
Die trockenen Zutaten mit der Butter abbröseln.



10.
Mit verschiedenen Ölsaaten bestreuen.



5.
Dann die Sahne-Ei Mischung dazu gießen.



11. *Miteiner Flachpalette 1 cm voneinander entfernt auf ein Backblech legen und backen.*



6.
Mit schnellen Bewegungen zum Teig kneten.



12.
Nach dem Backen dekorativ servieren.

In welche Formen schneiden wir den Teig? (Liste mindestens 4 verschiedene!)

- Quadrat, - Rechteck, - Dreieck, - Rhombus, - Parallelogramm

Außer der geschnittenen Form, welchen zwei anderen Formen kann man noch aus dem Teig machen? Schreibe auch Figuren daneben!

Form: *ausgestochen*

Figur: *- Pogatsche, - Halbmond - oval*

Form: *gedreht*

Figur: *der Buchstabe „S“, - gedrehtes Brezel*

Mit welchen Dekorationsmitteln können wir schwere salzige Teegebäcke bestreuen?

- Mohn, - Sesamsamen, - Leinsamen, - Sonnenblumenkern,
.....

- Kürbiskern, - Geriebener Käse, - Kümmel
.....

14.

Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Krautfüllung. Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Verben helfen!



1. *Den Weißkohl waschen, äußere Blätter entfernen.*



4. *Die Flüssigkeit herauspressen.*



2. *In Stücke schneiden, dann reiben.*



5. *Zucker karamellisieren.*



3. *Salzen und stehen lassen.*



6. *Den Kohl in das Karamell geben und solange dünsten, bis er weich wird, mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

Zu welchen Kuchen benutzen wir Kohlfüllung?
- Káposztás rúd,
- Káposztás rudacska.

KAPITEL XV.

PRALINEN

Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

Mit Schokolade überzogene länger haltbare Produkte.

Gewicht: 15-20 Gramm

Füllungen: – Marzipan – in Alkohol eingemachte Früchte
– Nugat – in Zuckersirup eingemachte Früchte
– Trüffelcreme

Überzüge: – Bitterschokolade
– Milkschokolade
– Weiße Schokolade

AUFGABEN



In der folgenden Aufgabe liest du das Temperieren von Bitterschokolade. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
3.	Mit einer Spachtel verteilen, mit einer Spachtel und einem Konditormesser zusammenziehen.
6.	Auf 28 °C abkühlen, dann zur restlichen Schokolade zurückziehen.
8.	Bei Bitterschokolade ist die endgültige Temperierungstemperatur 30-31 °C.
1.	Die Bitterschokolade auf 40-45 °C erwärmen.
5.	Die Temperatur der Schokolade mit einem Thermometer prüfen.
4.	Diese Tätigkeit mehrmals wiederholen.
7.	Mischen und die Temperierungstemperatur mit einem Thermometer überprüfen.
2.	$\frac{3}{4}$ davon auf einen Marmortisch gießen.

2. Was ist die Endtemperatur der Temperierung bei den zwei Schokoladensorten?

Ø Milkschokolade: **29 °C**

Ø Weiße Schokolade: **28 °C**

3. Finde die richtigen Paare!

1. ist die Grundzutut für Buttertrüffel	1 - f	a) Nugat
2. benutzen wir zum Verdünnen von Schokolade.	2 - h	b) Ölsaaten
3. verhindert, dass der Zucker auskristallisiert und die Füllung austrocknet.	3 - l	c) Milkschokolade
4. entsteht aus Kakaomasse, Zucker und Kakaobutter.	4 - j	d) Alkohol
5. hilft, dass die Bonbonfüllung nicht austrocknet und weich bleibt.	5 - i	e) weiße Schokolade
6. ist ein gewalzter Teig aus Mandeln und Zucker.	6 - k	f) Butter
7. im Zuckersirup/Alkohol eingemacht können wir zum Abschmecken von Füllungen benutzen oder mit Schokolade überziehen.	7 - n	g) Zucker
8. enthält keine Kakaomasse.	8 - e	h) Kakaobutter
9. benutzen wir als Dekorationsmittel oder in Cremen.	9 - b	l) Honig
10. besteht aus Mandel oder aus gerösteter Haselnuss.	10 - a	j) Bitterschokolade
11. benutzen wir zum Beispiel für Likörpralinen, damit der Alkohol im Kern flüssig bleibt.	11 - g	k) Marzipan
12. besteht aus Kakaoprodukten, Zucker und Milch, oder Milchprodukten.	12 - c	l) Stärkesirup
13. benutzen wir zur abschmecken von Füllungen. (z.B.: Rum, Kognak, Liköre, pálinka)	13 - d	m) Sahne
14. ist eine Grundzutut für Trüffel- und Ganache Creme.	14 - m	n) Früchte

4.

Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Kognak Trüffel Bonbon. Schreibe zu den Bildern die Phasen der Herstellung! Die Wörter im Kasten helfen!

**mit Honig – Schokolade (2x) – Kognak – mit einer Folie
– mit einem Spritzbeutel – zu Kugeln – zwischen beiden Händen – Stachel**



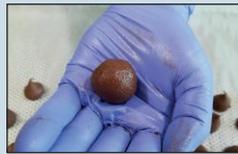
1. *Sahne mit Honig aufkochen.*



6. *Durchrühren und mit einem Spritzbeutel Halbkugeln dressieren und kühlen.*



2. *Die Schokolade halbwegs schmelzen, dann die Sahne-mischung dazu gießen.*



7. *Dann zu Kugeln rollen und erstarren lassen.*



3. *Solange rühren, bis die Schokolade sich vollkommen schmilzt.*



8. *Dann mit temperierter Schokolade zwischen beiden Händen wälzen.*



4. *Dann Kognak dazu gießen und verrühren.*



9. *Nach dem Erstarren in Schokolade tauchen, auf ein Gitter legen und Stachel formen.*



5. *Wenn die Mischung homogen verrührt ist, mit einer Folie abgedeckt ruhen lassen.*



10. *Servieren.*

5.

Wie können wir Trüffel Kugeln (Trüffel golyó) noch zieren?



In Kakaopulver wälzen.



Mit Schokolade bespritzen.



In der folgenden Aufgabe liest du, wie in Hohlkörper gegossene, gefüllte Bitterschokoladen-Praline hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
5.	Auf den Marmortisch Holzstäbchen legen, und mit der Öffnung nach unten die Form darauflegen.
10.	Mit Rum oder Kognak abschmecken und im Kühlschrank erstarren lassen.
2.	Die Pralinenform bis zum Rand mit temperierter Schokolade füllen, den Rest mit der Hand oder mit einer Spachtel abziehen.
8.	Sahne mit Glukosesirup/Honig aufkochen.
14.	Im Kühlschrank erstarren lassen.
4.	Die Form mit einer schnellen Bewegung umdrehen, so läuft die überflüssige Schokolade heraus.
11.	Die ausgehärteten Schokoladenhülsen mit der Pralinenfüllung füllen.
6.	Die getrocknete Schokolade mit einer Spachtel oder einem Messer vom Rand entfernen.
15.	Die Praline kann gestürzt werden, wenn die Schokolade nicht mehr zu der Form klebt, sondern sich davon löst.
1.	Die Bitterschokolade auf 40-45 °C erwärmen, auf 30-31 °C temperieren.
12.	Im Kühlschrank erstarren lassen.
7.	Die Schokoladen-Hohlkörper im Kühlschrank erstarren lassen.
9.	Auf die geschmolzene Schokolade gießen, und solange rühren, bis sie homogen wird. Schokolade temperieren, und die Praline verschließen. Das Verschließen kann erfolgen, wenn sich auf der Oberfläche der Füllung eine Kruste bildet. Temperierte Schokolade auf die Form gießen, verteilen, etwas gekippt die überflüssige Schokolade mit einer Spachtel entfernen.
13.	Die Form schütteln, klopfen, damit die Luftblasen aus der Schokolade entweichen.

KAPITEL XVI.

GEFRORENE KONDITOREI PRODUKTE

EIS, EISBECHER

Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

Zu Eiseis zählen wir alle zuckerhaltigen Sirups, Schäume, Creme, die am Ende der Herstellung gefroren werden.

AUFGABEN

1. Eine Konditorei stellt Eis her. Unterstreiche die Zutaten für Eis!

- | | | |
|---------------|-------------------|-----------------------|
| <u>Frucht</u> | gemahlene Walnuss | <u>Sahne</u> |
| Marzipan | Kakaopulver | Orangenzeste |
| Nescafé | <u>Butter</u> | Zimt |
| <u>Milch</u> | <u>Ei</u> | <u>Kristallzucker</u> |
| Zitronenzeste | <u>Wasser</u> | Rum |

2. In der folgenden Aufgabe liest du, wie Eis hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
2.	Zubereitung der Eismasse und Wärmebehandlung.
6.	Ruhen lassen und Reifung der Eismasse.
5.	Kühlung der Eismasse.
8.	Nachfrierung und Portionierung des Eises.
4.	Homogenisierung der Eismasse.
1.	Vorbereitung von Grund- und zusätzlichen Zutaten.
7.	Gefrieren der Eismasse.
3.	Filtrierung der Eismasse.



Eine Konditorei stellt Eiercremeeis und Sahneeis her. Die Wörter in dem Kasten fehlen aus dem Text, ergänze ihn!

40 °C – 30 Sekunden lang – zurückgeben – Zucker – 70 °C – 65 °C – Rühren – in Milch – die Sahne – Mischung – pasteurisieren – gezuckerten

..... **Zucker** mit dem Stabilisator **in Milch** auflösen, dann erwärmen.

das Ei **glatt** rühren, dann **die Sahne** dazugeben.

bei ca. **40 °C** 1/6 der Milch-..... **Mischung** beim ständigen **Rühren** nach und nach zu der Eier-Sahne Mischung geben.

mit der **gezuckerten** Milch vermischte Eiermischung zum milchigen Zuckersirup **zurückgeben** bei ca. **70 °C** geben wir die Geschmacksstoffe dazu.

Die ganze Mischung auf 85 °C erwärmen, und **30 Sekunden lang** pasteurisieren.

Die Mischung auf **65 °C** erwärmen, aber in diesem Fall 30 Minuten lang **pasteurisieren**



In der folgenden Aufgabe liest du, wie Fruchteis hergestellt wird. Stelle die Aussagen in die richtige Reihenfolge!

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
5.	Kalt, mit eingemachtem Fruchtmark können wir die Eismischung auch machen, aber dann müssen wir die Mischung 30 Minuten lang bei 65 °C pasteurisieren.
2.	Das Fruchtmark mit einem Stabmixer homogen machen, dann 1/6 des Zuckersirups dazugeben.
4.	Fruchteis „kochen“ wir in erster Linie, wenn wir frisches oder tiefgekühltes Obst verwenden.

1.	Zucker mit Stabilisatoren mischen und im Wasser gelöst, bis zum Siedepunkt kochen.
3.	Die so bekommene Mischung geben wir zu dem restlichen Zuckersirup, gegebenenfalls färben, abschmecken.

KAPITEL XVII.

DEKORATION

Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

Unter Dekoration verstehen wir die abschließenden, gestaltenden Arbeiten, wodurch die Feingebäcke anziehend wirken.

AUFGABEN



Mache Paare!

1. Bohém csemege	1 - n	a) überziehen
2. Punschtorte (Puncstorta)	2 - h	b) formen
3. Kastanien Roulade (Gesztenye rolád)	3 - j	c) panieren
4. Schokoladen Hase	4 - f	d) spritzen
5. Russische Cremetorte (Oroszkrém torta)	5 - m	e) tauchen
6. Velence csemege	6 - l	f) formen
7. Marzipan Kartoffel (Marcipán burgonya)	7 - a	g) streuen
8. Schokoladentorte	8 - i	h) überziehen
9. Walnuss Torte (Dió torta)	9 - c	l) Dekoration aufsetzen
10. Csemege bombák	10 - e	j) Dekoration aufsetzen
11. Rokoko Torte (Rokokó torta)	11 - d	k) formen
12. Stefánia Torte (Stefánia torta)	12 - g	l) panieren
13. Grillázs bomba	13 - b	m) überziehen
14. Kaffee Torte (Kávé torta)	14 - k	n) spritzen



Antworte auf die Fragen!

Woraus besteht eine Glasur? Liste die Zutaten auf!

- *Eiweiß*, - *Staubzucker oder Puderzucker*, - *Zitronensaft oder Essig*

.....

Wofür benutzen wir Glasur? Schreibe einige Beispiele!

Pl.: - *für Tortendekoration*, - *Krokant*, - *zum Dekorieren von Lebkuchen*,

.....

- *zum Dekorieren von Lebkuchenhäusern*

.....



Inhaltsverzeichnis

Kapitel I.	3
Kapitel II.	6
Zuckerprodukte	6
Füllungen	9
Überzüge	11
Kapitel III.	14
Kapitel IV.	
Feingebäcke	15
Kuchen aus Hefeteig.....	15
Kuchen aus Rührmasse (felvert tészta)	21
Kuchen aus Mürbeteig (omlós tészta)	23
Kuchen aus Blätterteig.....	26
Kuchen aus gewalztem Teig.....	30
Kapitel V.	
Gestaltete Feingebäcke.....	32
Torten	32
Kapitel VI.	39
Gestaltete Feingebäcke.....	39
Schnitte	39
Kapitel VII.	45
Gestaltete Feingebäcke.....	45
Biskuitrollen	45
Kapitel VIII.	48
Gestaltete Feingebäcke.....	48
Minyonok (Petit Fours)	48

Kapitel IX.	51
Gestaltete Feingebäcke.....	51
Dessert Kuchen (desszertek).....	51
Kapitel X.	55
Gestaltete Feingebäcke.....	55
„Csemege“-Gebäcke (csemegék)	55
Kapitel XI.	59
Gestaltete Feingebäcke.....	59
Cremeschnitte	59
Kapitel XII.	64
Gestaltete Feingebäcke.....	64
Kuchen mit Schlagsahne.....	64
Kapitel XIII.	71
Gestaltete Feingebäcke.....	71
In Marzipan eingehüllte Kuchen	71
Kapitel XIV.	75
Gestaltete Kuchen.....	75
Teegebäck	75
Kapitel XV. Pralinen.....	85
Kapitel XVI.	89
Gefrorene Konditorei Produkte.....	89
Eis, Eisbecher	89
Kapitel XVII. Dekoration.....	91
 Inhaltsverzeichnis.....	 93



