

## **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 (Tanulói 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](http://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 Aufl en, Sieden, Waschen, Schälen, Entkernen, Reiben, Schwellen, Passieren, Brü- hen, Mahlen.

## AUFGABEN:



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

Mehl		Käse	
Milch		Ei	
Kartoffel		Grieben	
Staubzucker		Gelatine	
Ziehmarginare		Zitronenschale	
Walnuss		Obst	<i>Zerkleinern</i>
Kakaopulver		Quark	
Zitronensäure		Mohn	



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

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



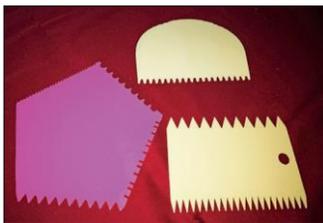
Auf den Bildern siehst du Utensilien und Geräte. Schreibe auf die gepunkteten Linien, wie sie heißen!



.....

.....

.....



.....

.....

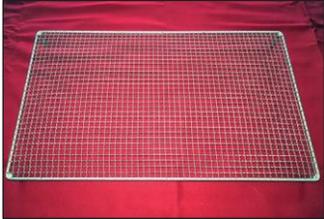
.....



.....

.....

.....



.....

.....

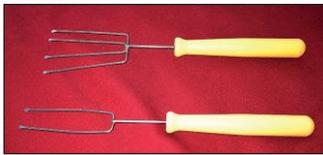
.....



.....

.....

.....



## 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**

	Es hat vier Arten: – zum Eintauchen, – zum Gießen, – zum Ziehen, – zum Blasen.
	Siedepunkt ist 103 °C
	Farbe ist goldbraun, kristallenlos.
	Bei Handbearbeitung den Sirup auf einen Marmortisch gießen.
	Hergestellt durch Erhitzen von Dobos-Zucker.
	Eindickungstemperatur ist: 115 °C, Handprobe ist die Kugelprobe.
	Eine Mischung aus Dobos-Zucker und Ölsaaten.
	Diese Zuckerlösung benutzen wir bei 105 °C zum Kandieren.
	Handprobe ist die Brechprobe.
	Die obere Hälfte des Windbeutels tauchen wir hinein.
	Wir benutzen sie zum Färben.
	Dieses Zuckerprodukt kann auf einem heißen, geölten Blech gestreckt/gedehnt werden.
	Aufwärmungstemperatur ist: 40-45 °C.
	Wir benutzen sie zur Punsch- und Walnussfüllung.
	Wir benutzen ihn in gemahlener Form zum Abschmecken von Cremefüllungen und Eis.
	Überzug für Esterházy- und Punschtorte.
	Ein Zuckerprodukt, das glasig, auf 143 °C eingedickt, 2-3 % Wassergehalt hat.
	In Folge des Abkühlens bildet sich eine mikrokristalline Textur.
	Wir erhitzen sie bis ein graulich-weißer, bissiger Rauch entsteht.
	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 .....  
Wir rühren die Lösung, bis der Zucker..... Mit einem  
feuchten Pinsel die..... von der Geschirrwand .....  
..... auf der Oberfläche des Suds mit einem Sieb  
entfernen. Nach dem Aufkochen geben wir ..... zu dem  
Sirup, der ....., dass der Sirup sich vorzeitig .....  
Eindicken erfolgt bei weicherem Fondant bei....., beim  
..... bei 115-117°C. Das fertige Fondant stellen wir aus  
entsprechend eingedickter Zuckerlösung durch..... her.  
Das Tablieren machen wir ..... oder mit Maschine.  
Tablieren mit der Hand: den Sirup..... gießen, auf 40 °C  
kühlen lassen, den Sud ..... verteilen, dann zusammenziehen.  
Diese Tätigkeit..... wiederholen.  
Während des Bewegens bringen wir ..... in den Sirup,  
so wird er..... Durch das Kühlen und Bewegen entstehen  
....., so ..... sich die Substanz.  
Das Fondant ..... und in einen gut verschließbaren  
Behälter tun, auf die Oberfläche Klarsichtfolie legen und.....  
abschließen. .... des Fondants können wir Zucker-  
lösung, ..... 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:

**1.** Schreibe die Buchstaben in die Tabelle!

<b>Fruchtfüllungen:</b>	
<b>Sahnecreme:</b>	
<b>Eiercreme:</b>	
<b>Buttercreme:</b>	
<b>Haltbare Füllungen:</b>	e
<b>Füllung aus Ölsaaten:</b>	

- 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!

	<b>1)</b> Fruchtgelee/ Fruchtaufstrich	<b>a)</b> 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.
	<b>2)</b> Eingemachtes Obst	<b>b)</b> Das Produkt enthält keinen Zucker. Die reife, makellose/fehlerlose Frucht nach dem Aufkochen passieren, dann sterilisieren.
	<b>3)</b> Fruchtmark	<b>c)</b> Ihre Herstellung ist anders von anderen haltbar gemachten Fruchtprodukten, da wir die vorbereitete Frucht nicht passieren, so ist die Schale der Frucht auch darin.
	<b>4)</b> Marmelade	<b>d)</b> Die Früchte nach dem Säubern in Ganz oder in Stücken, geschält oder ungeschält in Einmachglas tun, mit Zuckersirup übergießen, luftdicht abschließen und sterilisieren.
	<b>5)</b> Konfi üre	<b>e)</b> 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**





2.

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 .....,  $\frac{3}{4}$  der Masse gießen wir auf einen Marmortisch und verteilen sie mit Hilfe einer ....., mit der Spachtel und der ..... wir sie ..... Diese Tätigkeit wiederholen wir ..... Die Temperatur der Schokolade überprüfen wir mit einem ..... → wir kühlen sie auf ....., dann ..... wir sie ..... zur restlichen Schokolade. Wir vermischen sie, die Temperatur des ..... überprüfen wir mit einem Thermometer, die bei Bitterschokolade ..... ist.*



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

Die endgültige Temperierungstemperatur bei weißer Schokolade ist 26 °C.

Schokolade wird auch Eintauch- oder Tunkmasse genannt.

Wir verdünnen Überzugsmasse mit Kakaobutter.

Die Eindickungstemperatur von Fondant ist 119 °C.

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

Die Schokolade verdünnen wir mit Wasser.

Zerkochtes Gelee wird gummiartig.

Wir temperieren die Überzugsmasse nicht.

Die weiße Schokolade enthält Kakaomasse.

Die Gelatine weicht man in kaltes Wasser ein.

Wir verdünnen Gelee mit Öl.

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.

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**

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

	Sie gibt dem Teig eine lockere Struktur.
	Hilft der Hefe, beeinflusst den Geschmack und den Bräunungsgrad des Teiges.
	Mit ihrer Hilfe entsteht die Struktur des Mürbe- und Hefeteiges.
	Diese Würzstoffe machen das Produkt geschmackvoll.
	Es spielt eine wichtige Rolle in der Farbe, dem Geschmack und der Konsistenz des Teiges.
	Durch seinen Aleuroninhalt kann der Teig viel Wasser binden und bleibt in der Form.
	Macht die Konsistenz des Teiges besser und kontrolliert seine Temperatur.
	Verbessert den Geschmack und die Qualität des Teiges.
	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,....., Salzmischen, die..... in der Milch  
....., Eigelb dazugeben, dann zusammen mit der .....  
in die mehligte Mischung kneten. Mit dem Kneten dann aufhören, wenn der Teig  
..... und homogen ist, wenn er sich von dem Tisch .....  
und nicht mehr klebt.

■ Den Teig....., in Klarsichtfolie wickeln, dann 20-40 Minuten  
an einem warmen Ort....., danach ..... Stücke aus  
dem Teig wiegen, die Teiglinge wieder wirken, nach einer kurzen Ruhezeit zu  
....., ausrollen und die typische Brioche-Form .....

■ Die geformte Brioches auf ein mit Papier belegtes ....., legen,  
....., bestreichen, bei ....., 20-40 Minuten gehen  
lassen dann wieder mit Ei bestreichen, mit ....., bestreuen, und  
bei ....., in einem Ofen ....., 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 (Ökörsem), |
| ✓ Buchtel,                         | ü Barches,                        |
| ✓ Französische Brioche,            | ü Hefezopf                        |
| ✓ Dänisches Kipferl,               |                                   |

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



6.

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

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

7.

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.



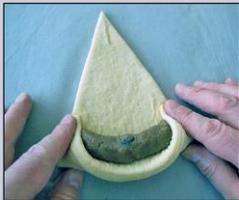
5.



2.



6.



3.



7.



4.



8.



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**

..... oder Margarine mit dem ..... schaumig rühren, die ..... einzeln, dann den ..... dazugeben.

Beim weiteren ..... die ..... dazugeben: den in der Milch aufgelösten ....., das restliche Mehl und die nötige Flüssigkeit.

Durch Rühren glatt und ..... verarbeiten, bis der Teig ..... bildet und sich von dem Rand der Schüssel .....

Bei .....20-30 Minuten ruhen lassen, in die .....  
 gießen und bei 30-35 °C 20-40 Minuten .....  
 Bei 180-200 °C in einem Ofen ..... Dampf in zwei Etappen  
 backen.  
 Den ausgekühlten Gugelhupf mit ..... 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	f,	
warm hergestellte Rührmasse		

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

			
1.	2.	3.	4.
			
5.	6.	7.	8.
			
9.	10.	11.	12.



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)
-------------------	--------------------------------	------------------------------

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

## KuCHEN AuS MÜRBE TEIG (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

Bei diesem Teig backen wir das Eigelb in einem Backrahmen.

Diesen Teig verwenden wir bei der Herstellung von billigeren Kuchen.

Dieser Teig enthält gemahlene Walnuss und Zimt.

Zusätzlicher Bestandteil des Teiges ist ein Eigelb.

Dieser Teig enthält Sahne.

Bei diesem Teig kann der Grundteig ein Weißer oder Gelber Linzerteig sein.

Bei diesem Teig kann das Eigelb mit Milch oder Wasser ersetzt werden.

Diesen Teig können wir auf drei verschiedenen Arten formen.

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

	Den fettigen Grundteig mit dem Zucker aufgeschlagenen Eischnee auflockern, dann mit einem Holzlöffel die Mehlmischung dazugeben.
	Das Eiweiß mit dem Kristallzucker zu Schaum schlagen.
	Das ausgekühlte Fruchtbrot aus der Form stürzen, das Papier abnehmen, die Oberfläche mit heißer Marmelade bestreichen und mit Schokolade überziehen.
	In ein mit Papier belegte Rehrückenform mit einem Teigschaber leicht gewölbt streichen.
1.	Das Fett mit Staubzucker, Zitronenzeste und Vanillezucker schaumig rühren.
	Die trockenen Zutaten, gehackte Walnuss, Schokolade, Rosinen, Gewürze und das Backpulver zum Mehl mischen.
	Nach dem Backen die untere Seite des Fruchtbrot mit Biskuitbrösel bestreuen, umdrehen und bis zum Auskühlen in der Form lassen.
	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: – Ziehmarginare, – Schmalz, – Schmer.

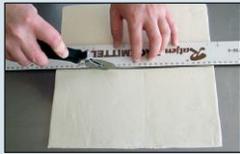
Der Teig besteht aus zwei Teilen: – Butterplatte  
– Grundteig

### 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.



6.



2.



7.



3.



8.



4.



9.



5.



10.



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. ....

.....

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...

.....  
.....  
.....



8. Einen 10 cm breiten...

.....  
.....  
.....



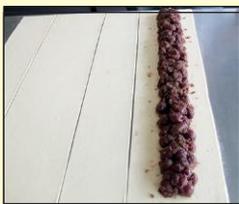
2. Füllungsmischen aus...

.....  
.....  
.....



9. Die Oberfläche...

.....  
.....  
.....



3. Die Füllung...

.....  
.....  
.....



.....

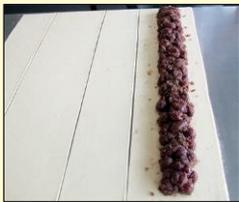
10. ....

.....

.....Teigstreifen .....

.....

.....





4. Die eine Seite...  
 .....  
 .....  
 .....



11. Auch diesen Teigstreifen...  
 .....  
 .....  
 .....



5. Die gefaltete Hälfte...  
 .....  
 .....  
 .....



12. Nach dem backen...  
 .....  
 .....  
 .....



6. Die andere Hälfte des Teiges...  
 .....  
 .....  
 .....



13. Mit gerösteten...  
 .....  
 .....  
 .....



7. Auf...  
 .....  
 .....  
 .....



14. Mit...  
 .....  
 .....  
 .....

**b.) Schreibe weitere 4 Strudelfüllungen!**

ü .....

ü .....

ü .....

ü .....

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

J									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**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:

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



1. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....geben.



9. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....rollen.



2. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....erwärmen.



10. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....tauchen.



3. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....wärmen.



11. ....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....wälzen.



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

	Das Eigelb mit einem Drittel des Zuckers schaumig rühren, dann das Öl dazugeben.
	Auf die unterste Scheibe eine Schicht Schokoladencreme verteilen, dann mit der zweiten Scheibe abdecken.
	Jedes Tortenstück mit einer Cremerose (Schokoladenpastille) zieren.
	Die fertige Teigmasse in eine mit Backpapier belegte Springform füllen und mit einem Teigschaber leicht gewölbt streichen.
	Das Eiweiß und zwei Drittel vom Zucker zum Eischnee schlagen.
	Diese Tätigkeit wiederholen, dann die Ränder und die obere Seite der Torte mit der Creme bestreichen.
	Die Margarine mit dem Fondant verrühren, dann zusammen mit der Pariser Creme schaumig schlagen.
	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 .....-Rührmasse in .....  
gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit einer fruchtigen .....  
füllen, die Tortenränder ..... und mit einem  
..... mustern, oder mit ..... eventuell mit  
gerösteten .....Mandeln panieren.  
Gestaltung: je .....mit Creme bespritzen und .....  
darauflegen, oder die ganze obere Seite .....auslegen und  
.....*



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

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
	5 Dobos- Scheiben mit Dobos-Creme füllen. Die Tortenränder und die obere Seite auch mit der Creme bestreichen.
	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.
	Das Ei mit dem Zucker beim ständigen Rühren auf 75°C erhitzen, und bis zum Auskühlen zu Schaum schlagen.
	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.
	Würfelszucker kristallfrei goldbraun zerschmelzen, dann auf die 6. Teigplatte gießen und gleichmäßig verteilen, vor der Starre in 16 Stücke schneiden.
	Butter mit Vanillezucker schaumig rühren.
	Die Karamelldecke auf die obere Seite der Torte legen, dann die Tortenränder mit der eigenen Creme nochmals bestreichen und mit einem Kammschaber mustern.
	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.
	Die Schokolade mit der Kakaobutter und dem Kakaopulver schmelzen (40 °C), und zu der schaumigen Butter geben.
	Im Kühlschrank erstarren lassen.
	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!

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

---

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

---

- Die dünne Biskuitscheibe in zwei Scheiben schneiden.

---

- Die Tortenränder mit Raspelschokolade panieren.

---

- Den Rouladenboden in 3 cm breite Streifen schneiden.

---

- Die Torte kann auch aus Dobos-Tortenböden gemacht werden.

---

- 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:** .....
- b) Wir nehmen die Masse vom Herd, was machen wir mit ihr?  
**Antwort:** .....
- c) Was geben wir dazu wenn die Rührmasse ausgekühlt ist?  
**Antwort:** .....
- d) Danach geben wir die trockenen Zutaten dazu, was sind diese?  
**Antwort:** .....
- e) Wie kommt die Rührmasse in die Springform?  
**Antwort:** .....
- f) Bei welcher Temperatur und wie backen wir die Rührmasse?  
**Antwort:** .....
- g) In wie viele Scheiben schneiden wir den Tortenboden?  
**Antwort:** .....

h) Was ist die Füllung der Torte?

**Antwort:** .....

i) Womit werden die Tortenränder bestrichen?

**Antwort:** .....

j) Was ist die Überzugsmasse der Torte?

**Antwort:** .....

k) Wie zieren wir die Torte?

**Antwort:** .....



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

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



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.**  
.....  
.....  
runde.....  
.....



**10.**  
.....  
.....  
in die Springform.....  
.....



**2.**  
.....  
.....  
in Würfel.....  
.....



**11.**  
.....  
bedecken.....  
.....  
.....



**3.**  
.....  
.....  
in Scheiben.....  
.....  
.....



**12.**  
.....  
.....Stunden.....  
.....  
.....



4.  
 .....  
 Sirup.....  
 .....  
 .....



13.  
 .....  
 .....  
 .....  
 umdrehen.



5.  
 .....  
 Rum.....  
 .....  
 .....



14.  
 .....  
 .....  
 Aprikosenmarmelade  
 .....



6.  
 .....  
 rosa.....  
 .....  
 .....



15.  
 .....  
 .....  
 auf 45 °C.....  
 .....



7.  
 .....  
 Portion .....  
 .....  
 .....



16.  
 .....  
 .....  
 Gitterform oder .....  
 .....



8.  
 .....  
 .....  
 auf die .....  
 .....



17.  
 Die Tortenränder  
 .....  
 .....  
 .....



9.  
 .....  
 .....  
 miteinander.....  
 .....



18.  
 .....  
 .....  
 Mandeln .....  
 .....

# 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 Rokokó 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.



10.



2.



11.



3.



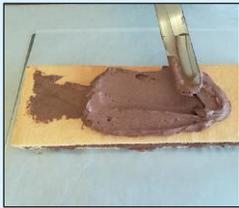
12.



4.



13.



5.



14.



6.



15.



7.



16.



8.



17.



9.



18.



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.

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)

- ..... 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.

- ..... Auf jedes Stück einen Violinschlüssel aus Schokolade spritzen.
- ..... Mit dem Schnitt gleichgroße Marzipanstreifen schneiden und auf die obere Seite kleben.

b) Zu welcher Teiggruppe gehören diese Halbfertig-Produkte?

- Ø Dobosboden: .....
- Ø Eischnee: .....
- Ø Marzipan: .....



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**

 <p><b>1.</b></p>	 <p><b>7.</b></p>
 <p><b>2.</b></p>	 <p><b>8.</b></p>
 <p><b>3.</b></p>	 <p><b>9.</b></p>
 <p><b>4.</b></p>	 <p><b>10.</b></p>



5.



11.



6.



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

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
	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.
	Erstarren lassen.
	Mehl mit den Lockerungsmitteln zusammenmischen, die schaumige Buttermischung dazu gießen und kneten.
	Einen Tag lang ruhen lassen.
	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.
	Wasser mit Salz, Zitronenzeste und mit dem Vanillezucker aufkochen, unter ständigem Rühren Weizengriß dazugeben, und so lange kochen bis der Griß aufquillt und der Zucker sich auflöst.
	Die obere Seite mit Schokolade überziehen (weiße oder Bitterschokolade), in 12 cm breite Streifen schneiden, dann in Stücke schneiden.
	Den Teig einen Tag lang im Kühlschrank ruhen lassen.
	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 .....

! Den Biskuitboden mir ..... füllen, auch die Außenseite dünn mit der Creme bestreichen, dann ..... gewickelt .....

! Aus Dobosboden eine ..... machen, ....., und auf die erstarre und bestrichene Biskuitrolle .....

! Wenn die Dachplatte ....., die Stücke .....



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)
---------------------------------------	--	--

- ..... Den Biskuitboden mit Rokoko Creme füllen.
- ..... Kastanienmasse mit etwas Rum und Staubzucker durchkneten, und 1 cm dick ausrollen.
- ..... Auf die Oberfläche des Teiges eine Vanille-Buttercreme streichen, die auch eine gekochte Creme enthält.
- ..... Nach dem Erstarren mit der eigenen Creme bestreichen, mit einem Kammschaber mustern, oder mit Schokolade überziehen.
- ..... 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.
- ..... 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.



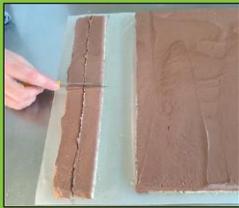
8.



2.



9.



3.



10.



4.



11.



5.



12.



6.



13.



7.



14.

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

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



**4.**  
In auf 40-45 °C...  
.....  
.....



**2.**  
Nach dem Backen...  
.....  
.....



**5.**  
Auf ein Gitter...  
.....  
.....



**3.**  
Auf die Oberfläche...  
.....  
.....



**6.**  
Mit einem Messer...  
.....  
.....



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 Kugelformen 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.

| .....

| .....

| .....

| .....

| 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.



7.



2.



8.



3.



9.



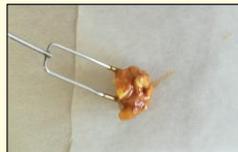
4.



10.



5.



11.



6.



12.



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

„Éva bomba“: Die Füllung ist Kastanien Buttercreme

„Málnadesszertet“: Stellen wir aus Indianer Rührmasse her.

„Grillázskúp“: Wir tauchen es in Fondant.

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

„Málnadesszert“: Kann man auch in Schokolade tauchen.

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

„Csokoládés tükés desszert“: In Schokolade tauchen.

„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“			
„Éva bomba“			
„Mogyoródessert“			
„Csokoládés tuskés“			



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

„Linzerkoszorú“

„Bécsi mandulás linzer“

„Bécsiroló“

- ..... Aus dem Teig mit gewellten Rändern ovale Teigstücke ausstechen.
- ..... Der Teig ist ein gelber oder brauner Linzerteig.
- ..... Das obere Teigstück mit Ei bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.
- ..... Die Füllung ist eine Walnusspüree-Füllung.
- ..... Nach dem Backen aus einer Spritztülle Aprikosenmarmelade auf die unteren Teigböden dressieren.
- ..... Die Füllung ist eine Rum-Walnuss Buttercreme.
- ..... Aus dem Teig rechteckige Stücke schneiden.
- ..... Den oberen Teigstück können wir auch aus gerührtem Mürbeteig machen.
- ..... Das obere Teigstück mit Ei bestreichen und mit grob gemahlener Walnuss bestreuen.
- ..... Beide Enden in gemahlene Walnuss tauchen.
- ..... 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.



7.



2.



8.



3.



9.



4.



10.



5.



11.



6.



12.

# 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!

Mehl	gemahlene Walnuss	Backpulver
Marzipan	Kakaopulver	Orangenzeste
Nescafé	Butter	Zimt
Schokoladenraspel	Eiweiß	Kristallzucker
Zitronenzeste	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
	Nach dem Backen gleich umdrehen und auskühlen.
	Etwas Eischnee intensiv in das Eigelb rühren, den Teig mit dem restlichen Eischnee auflockern.

	Mit Pariser Creme füllen.
	In ein mit Papier belegte Springform füllen und mit einem Teigschaber leicht gewölbt streichen.
	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.
	Nach dem Auskühlen das Papier abziehen und aus der Springform schneiden.
	Bei 180 °C in einem Ofen mit wenig Dampf backen.
	Mit einem Holzlöffel die Mischung von Kakaopulver, Backpulver und Mehl verrühren.
	Im Kühlschrank erstarren lassen.
	Das Eiweiß und zwei Drittel vom Zucker zum Eischnee schlagen.
	Wieder erstarren lassen, dann die Tortenstücke einzeln in Schokolade tauchen.
	Den Schokoladenbiskuit-Boden in drei Scheiben schneiden.
	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“			
„Tátracsúcs“			
„Sacher csemege“			

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

.....  
.....



7. Nach dem Erstarren...

.....  
.....



2. Die Indianer Teige...

.....  
.....



8. Auf ein Gitter...

.....  
.....



3. Jede Biskuithülse...

.....  
.....



9. Eine Blumenform...

.....  
.....



4. In jede Teighülse...

.....  
.....



10. ...auf die Oberfläche...

.....  
.....



5. Je 2 Stück...

.....  
.....



11. Die Mitte...

.....  
.....



6. Die Seiten...

.....  
.....



12.

.....  
.....  
.....



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**

..... mit dem Zucker ..... schlagen,  
dann die Mischung von ....., Kakaopulver, gemahlene Walnuss,  
....., Backpulver und ..... hineinmischen.  
Auf ein mit Papier belegtes Backblech streichen, bei 180 °C in einem Ofen  
mit wenig Dampf backen.

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

die zu Rechtecken oder ..... Stücke  
einzeln in Schokolade tauchen.

die quadratischen Stücke mit gerösteter, gehobelter .....  
panieren und die obere Seite mit der ..... zieren.

die ..... Stückenicht ....., nur mit  
der Aufschrift verzieren.

# KAPITEL XI. GESTALTETE FEINGEBÄCKE

## CREMESCHNITTE

### Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

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

Gewicht: 60-80 Gramm.

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

Füllungen: – Konditorcreme  
– Eischnee

## AUFGABEN



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

Zutaten für Butter-Blätterteig:

.....

Zutaten für die gekochte Vanille-Konditorcreme:

.....

.....

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: .....

### *Blätterteig*

à das Fett, das in den Teig kommt ist: .....



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

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
	Den reifen Teig in Kleeblattform ausrollen.
	Nach dem Ruhen noch einmal einfach und doppelt tourieren, dann wieder im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.
	Vom 80% des Mehls und 20% des Fettes mit Salz, Wasser und Essig einen Teig machen.
	Mindestens 20 Minuten ruhen lassen, dann backen.
	Aufwirken, die Oberfläche einschneiden und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
	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.
	Die Fettplatte in die Mitte des Teiges legen und einhüllen.
	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.
	Einmal einfach und einmal doppelt tourieren.
	Solange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.
	Die Ränder des Teiges abschneiden und mit einer Gabel mehrmals anstechen.
	Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Cremeschnitten (Krémes). 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.



7.



2.



8.



3.



9.



4.



10.



5.



11.



6.



12.



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..... zu einem..... verrühren.
- die..... Milch mit der Vanille/Vanillezucker.....
- Eiweiß..... zu Schaumschlagen.
- ..... Milch beim ..... Rühren zum Brei schütten, zuerst ..... das Eigelb, dann die ..... dazugeben, und ..... bis es .....
- dann noch ..... mit einem ..... 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.



9.



2.



10.



3.



11.



4.



12.



5.



13.



6.



14.



7.



15.



8.



16.

# 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	
Kastanien Sahnecreme	
Walnuss Sahnecreme	
Schokolade Sahnecreme	
Sahne- Quarkcreme	
Joghurt Sahnecreme	
Tiramisu Creme	



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. ....  
 .....  
 in drei Scheiben.....  
 .....



9. ....  
 .....  
 kommt.....  
 .....



2.....  
 .....  
 in eine Springform.....  
 .....



10. ....  
 .....  
 mit Kakao.....  
 .....



3. ....  
 .....  
 mit Kirschwasser .....  
 .....



11. ....  
 .....  
 .....in die Mitte  
 .....



4. Dann kommt.....  
 .....  
 .....  
 .....



12. ....  
 .....  
 darauflegen .....  
 .....



5. ....  
 .....  
 Sahnecreme mit.....  
 .....  
 .....



13. ....  
 .....  
 auf die obere Seite.....  
 .....



6. Den zweiten Boden...  
 .....  
 .....  
 .....



14. ....  
 .....  
 mit Schlagsahne.....  
 .....



7. Mit.....  
 .....  
 .....  
 .....



15. ....  
 .....  
 mit einer Sahnerose.....  
 .....



8. ....  
 .....  
 .....  
 .....dressieren.



16. ....  
 .....  
 eine rote Kirsche.....  
 .....



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

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



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: \_\_\_\_\_

■ 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: \_\_\_\_\_



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.



9.



2.



10.



3.



11.



4.



12.



5.



13.



6.



14.



7.



15.



8.



16.



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.



6.



2.



7.



3.



8.



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

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

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

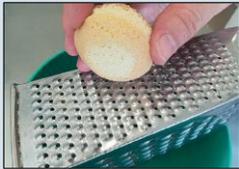
**bestreichen – aufschneiden – erstarren lassen – Biskuitboden  
– ganzen Erdbeeren – Erdbeeren – die Oberfläche**

Den..... mit..... angereicherter Schlagsahne....., aufrollen, dann im Kühlschrank.....

..... mit Creme bestreichen, ....., dann mit gezuckerter Schlagsahne und ..... zieren.



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



1. Die eine Seite...

.....  
 .....  
 .....



6. Auf ein Gitter...

.....  
 .....  
 .....



2. Zwei ausgehöhlte...

.....  
 .....  
 .....



7. Den oberen 1/3...

.....  
 .....  
 .....



3. Die Außenseite...

.....  
 .....  
 .....



8. Die untere Seite...

.....  
 .....  
 .....



4. ....

.....im Kühlschrank...

.....  
 .....  
 .....



9. Den „Hut“...

.....  
 .....  
 .....



5. Nach dem Erstarren...

.....  
 .....  
 .....



10. ....

.....  
 .....  
 .....

# 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?

.....

Was sind die Zutaten für diesen Teig?

.....

Wie ist die Struktur des Teiges?

.....

Wie machen wir den Teig?

.....

Wie wird Marzipan kalt hergestellt? Schreibe die Technologie!

.....

.....

.....

Was ist typisch für Marzipan?

.....

.....

Wie erfolgt die Formgestaltung des Teiges?

.....

.....

.....



Auf den Bildern siehst du die Herstellung von Marzipan Pfirsich (marcipán őszibarack). 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.



9.



2.



10.



3.



11.



4.



12.



5.



13.



6.



14.



7.



15.



8.



16.



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



1.....  
.....  
..... füllen.



2.....  
.....  
..... schneiden.



3.....  
.....  
..... befeuchten.



4.....  
.....  
..... abschneiden.



5.....  
 .....  
 ..... wälzen.



6.....  
 .....einschneiden,.....  
 .....



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

- | längliche, tropfenförmige Indianer Biskuithülsen mit Pariser Creme füllen.
- | im Kühlschrank starren 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:.....

# 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

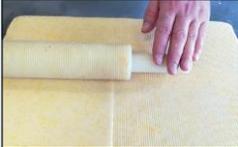
**Überzüge:** Schokolade (beim süßen Teegebäck)

### 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**

 <p>1.</p>	 <p>6.</p>
 <p>2.</p>	 <p>7.</p>
 <p>3.</p>	 <p>8.</p>
 <p>4.</p>	 <p>9.</p>
 <p>5.</p>	 <p>10.</p>

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



Was ist sein Teig?  
 .....  
 Welchen Ausstecher benutzen wir?  
 .....

Womit zieren wir das Gebäck vor dem Backen?

.....

Worin tauchen wir den Boden des Gebäcks nach dem Backen?

.....

Womit machen wir die Oberfläche glänzend?

.....

Name des Teegebäcks: \_\_\_\_\_



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.....Linzerteig, ähnlich zum.....  
Kranz,..... machen.*

*Auf den oberen Boden mit einem Spritzbeutel mit.....  
.....dressieren aus....., dann backen.*

*je 2 Stück..... abgeschmeckter.....  
zusammenfüllen.*

*in die Mitte der gewölbten..... ein wenig  
..... 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. rühren



7. füllen und kühlen



2. dazugeben



8. füllen und kühlen



3. mischen



9. bespritzen



4. mischen



10. tauchen



5. dressieren



11. legen



6. dressieren



5. Antworte auf die Fragen im Zusammenhang mit dem gerührten Linzer Boden (Kevert linzi lap)!

Was ist der Unterschied zwischen dem Teig vom dem gerührten Linzer Boden (Kevert linzi lap) und „Néró“ ?

ü .....

ü .....

ü .....

ü .....

In welche Formen und wie backen wir den Teig?

Ø .....

Ø .....



6. Welche süßen Teegebäcke sind in der folgenden Aufgabe beschrieben?

■ gerührten Mürbeteig aus einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf ein gefettetes, bemehltes Blech in Halbkugelform dressieren, mit Rosinen zieren und Backen. Es ist kein gefülltes Teegebäck.

■ Wir können sie auch in einer fruchtigen Variante, mit Walnuss, oder mit Anis Geschmack machen.

Name des süßen Teegebäcks: \_\_\_\_\_

■ die Rührmasse können wir auch warm machen.

■ mit zerkleinertem Anis abschmecken, in einem mit Papier belegter Springform backen, mit Staubzucker bestäuben, und in Stücke schneiden.

Name des süßen Teegebäcks: \_\_\_\_\_



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



Was ist sein Teig? .....

Womit füllen wir das Teegebäck?  
.....

Zu welchen Füllungen gehört die Füllung?  
.....

Womit überziehen wir die Oberfläche? .....

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

Name des Teegebäcks: \_\_\_\_\_



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

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

- | ..... , Zucker, ....., Sahne und .....  
in ein Schüssel geben und bis zum ..... erwärmen.
- | vom Herd nehmen und ..... einrühren.
- | auf ein gefettetes und ..... oder .....  
Backblech Häufchen formen.
- | mit einer ..... Gabel rundlich hinunter drücken,  
bei ..... in einem Ofen mit wenig Dampf backen.
- | nach dem Auskühlen die untere Seite in ..... tauchen  
..... mustern.



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

- | Mandelmarzipan ausrollen, in Quadrate schneiden, in die Mitte eine Kognakirsche 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: \_\_\_\_\_

11.

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



Was ist sein Teig? .....

Womit füllen wir das Teegebäck?

.....  
 .....  
 .....

Mit welchen Zutaten können wir salzige Teegebäcke zieren?

.....  
 .....

Name des Teegebäcks: \_\_\_\_\_

12.

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

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
	Die restliche Sahne aufkochen und auf das Brei mit Käse gießen.
	Butter schaumig rühren, die Mischung mit dem Käse dazugeben, mit Pfeffer und Senf abschmecken.
<b>1.</b>	Das Eigelb mit ein wenig Sahne mischen.
	Unter ständigem Rühren aufkochen, dann abkühlen.
	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**



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

.....

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

Form: .....

Figur: .....

Form: .....

Figur: .....

Mit welchen Dekorationsmitteln können wir schwere salzige Teegebäcke bestreuen? Zähle sie auf!.....

.....

14.

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



1. entfernen



4. herauspressen



2. reiben



5. karamellisieren



3. lassen



6. dünsten,  
abschmecken

Zu welchen Kuchen benutzen wir Kohlfüllung? .....

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

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

Ø Milkschokolade: .....

Ø Weiße Schokolade: .....

**3.** Finde die richtigen Paare!

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



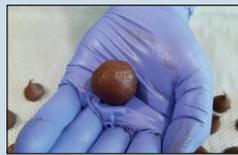
1.



6.



2.



7.



3.



8.



4.



9.



5.



10.

5.

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





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
	Auf den Marmortisch Holzstäbchen legen, und mit der Öffnung nach unten die Form darauflegen.
	Mit Rum oder Kognak abschmecken und im Kühlschrank erstarren lassen.
	Die Pralinenform bis zum Rand mit temperierter Schokolade füllen, den Rest mit der Hand oder mit einer Spachtel abziehen.
	Sahne mit Glukosesirup/Honig aufkochen.
	Im Kühlschrank erstarren lassen.
	Die Form mit einer schnellen Bewegung umdrehen, so läuft die überflüssige Schokolade heraus.
	Die ausgehärteten Schokoladenhülsen mit der Pralinenfüllung füllen.
	Die getrocknete Schokolade mit einer Spachtel oder einem Messer vom Rand entfernen.
	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.
	Im Kühlschrank erstarren lassen.
	Die Schokoladen-Hohlkörper im Kühlschrank erstarren lassen.
	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.
	Die Form schütteln, klopfen, damit die Luftblasen aus der Schokolade entweichen.

# KAPITEL XVI.

## GEFRORENEKONDITIONEIPRODUKTE

### EIS, EISBECHER

#### Allgemeine Charakteristika/Beschreibung:

Zu Eiseu 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!

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



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

Reihenfolge	Verlauf der Herstellung
	Zubereitung der Eismasse und Wärmebehandlung.
	Ruhen lassen und Reifung der Eismasse.
	Kühlung der Eismasse.
	Nachfrierung und Portionierung des Eises.
	Homogenisierung der Eismasse.
1.	Vorbereitung von Grund- und zusätzlichen Zutaten.
	Gefrieren der Eismasse.
	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**

..... mit dem Stabilisator .....  
 auflösen, dann erwärmen.  
 das Ei ..... rühren, dann ..... dazugeben.  
 bei ca. .... 1/6 der Milch-..... beim ständigen  
 ..... nach und nach zu der Eier-Sahne Mischung geben.  
 mit der ..... Milch vermischte Eiermischung zum  
 milchigen Zuckersirup .....  
 bei ca. .... geben wir die Geschmacksstoffe dazu.  
 Die ganze Mischung auf 85 °C erwärmen, und .....  
 pasteurisieren.  
 Die Mischung auf ..... erwärmen, aber in diesem Fall 30 Minuten  
 lang .....



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

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

<b>1.</b>	Zucker mit Stabilisatoren mischen und im Wasser gelöst, bis zum Siedepunkt kochen.
	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!

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



Antworte auf die Fragen!

Woraus besteht eine Glasur? Liste die Zutaten auf!

.....

Wofür benutzen wir Glasur? Schreibe einige Beispiele!

.....

.....



# Inhaltsverzeichnis

<b>Kapitel I.....</b>	<b>3</b>
<b>Kapitel II.....</b>	<b>6</b>
Zuckerprodukte .....	6
Füllungen .....	9
Überzüge .....	11
<b>Kapitel III.....</b>	<b>14</b>
<b>Kapitel IV.</b>	
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
<b>Kapitel V.</b>	
Gestaltete Feingebäcke.....	32
Torten .....	32
<b>Kapitel VI.....</b>	<b>39</b>
Gestaltete Feingebäcke.....	39
Schnitte .....	39
<b>Kapitel VII .....</b>	<b>45</b>
Gestaltete Feingebäcke.....	45
Biskuitrollen .....	45
<b>Kapitel VIII.....</b>	<b>48</b>
Gestaltete Feingebäcke.....	48
Minyonok (Petit Fours) .....	48

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



