



AUFTRAGSBLATT

HONIGKUCHENRECHNUNGEN

A19

Material: Arbeitsblatt, Farbstifte, Matheheft



Fach: Mathe

Zeit: 20 Min.

Dass Bären gerne Honig mögen, weisst du bestimmt. Und auch wir Menschen brauchen ihn gerne, wenn wir etwas Leckeres backen wollen. Das folgende Rezept stammt aus Schweden und du kannst damit zu Hause einen feinen Honigkuchen backen, wenn du willst.

1. Löse die Rechenaufgaben auf den Arbeitsblättern.
2. Korrigiere deine Lösungen mit dem Lösungsblatt und verbessere wenn nötig.



Honigkuchen

Zutaten für 6 Portionen

- 1/4 kg Honig
- 1/8 kg Zucker
- etwas Salz
- 1 Päcklein Vanillezucker
- 1 Ei
- etwas Rum Aroma
- etwas Backaroma Honigkuchen-Gewürz
- 1/2 kg Weizenmehl
- 1 Päcklein Backpulver
- 1/10 l Milch
- etwas Puderzucker



1. Honig, Zucker und Salz werden langsam erwärmt, zerlassen, in eine Rührschüssel gegeben und kalt gestellt.
2. Wenn die Masse fast erkaltet ist, rührt man den Vanillin-Zucker, das Ei und die Gewürze hinzu. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt.
3. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform (Rand nicht fetten!) und streicht ihn zum Rand hin etwas hoch.
4. Backzeit: Etwa 55 Minuten bei schwacher Mittelhitze.
5. Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



ARBEITSBLATT

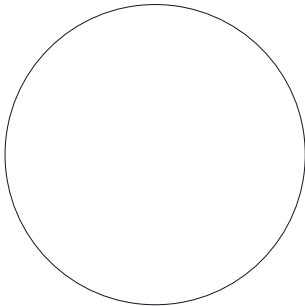
HONIGKUCHENRECHNUNGEN

Name: _____

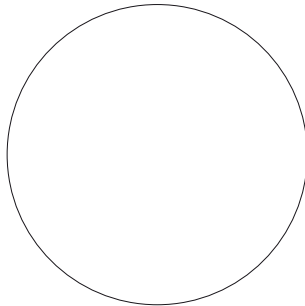
AB19
Seite 1

1. Da Bären nicht Bruchrechnen können, wären sie froh, wenn du ihnen etwas helfen könntest. Zeichne in den Kreisen unten mit einem Farbstift die Brüche aus dem Rezept ein (ein ganzer Kreis ist ein $1/1$ kg oder l).

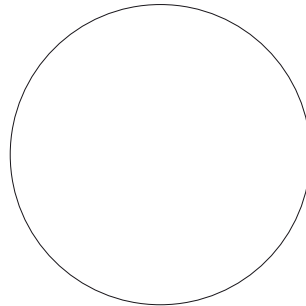
$1/4$ kg Honig



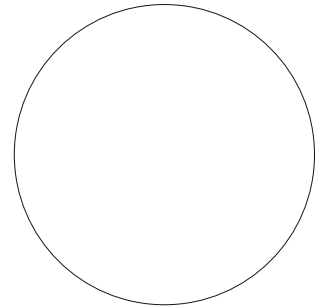
$1/8$ kg Zucker



$1/2$ kg Mehl



$1/10$ l Milch



2. Besser wäre es noch, wenn der Bruch ganz aus dem Rezept verschwinden würde. Rechne dazu die Mengenangaben (Kilogramm in Gramm und Liter in Deziliter) um.

$1/4$ kg Honig = _____ g Honig

$1/8$ kg Zucker = _____ g Zucker

$1/2$ kg Mehl = _____ g Mehl

$1/10$ l Milch = _____ dl Milch



ARBEITSBLATT

HONIGKUCHENRECHNUNGEN

Name: _____

AB19
Seite 2

3. Du möchtest einen Kuchen für 9 Personen machen, anstatt für 6, wie im Originalrezept. Wie viele Mengen Honig, Zucker, Weizenmehl und Milch brauchst du? Runde auf 5 Gramm auf, falls nötig. Schreibe deine Rechnungen ins Matheheft und nur die Lösung ins Rezept.



Honigkuchen

Zutaten für 9 Portionen

_____ g Honig

_____ g Zucker

etwas Salz

1 und ein halbes Päcklein Vanillezucker

1-2 Eier

etwas Rum Aroma

etwas Backaroma Honigkuchen-Gewürz

_____ g Weizenmehl

1 und ein halbes Päcklein Backpulver

_____ dl Milch

etwas Puderzucker

Textquelle

http://www.daskochrezept.de/rezepte/honigkuchen_53538.html

Bildquelle

http://comps.fotosearch.com/comp/UNC/UNC284/honeypot-baer-bienenstock_-u11396162.jpg
<http://www.hood.de/img/full/1186/11864083.jpg>
http://1.bp.blogspot.com/_o6cGH00Wo44/R40dCXr8Lil/AAAAAAAAAAU/ABQIAbHkkuE/s320/winnie_the_pooh.jpg

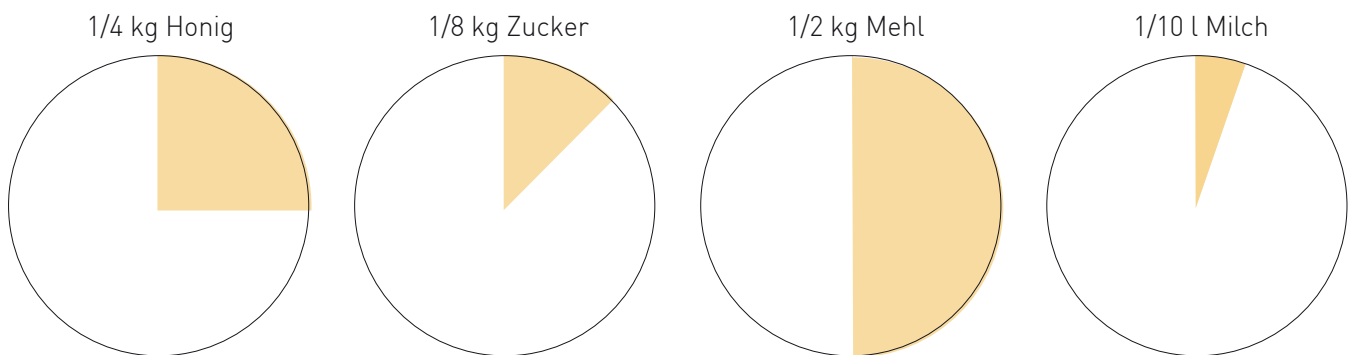


LÖSUNGEN

HONIGKUCHENRECHNUNGEN

L19

1. Da Bären nicht Bruchrechnen können, wären sie froh, wenn du ihnen etwas helfen könntest. Zeichne in den Kreisen unten mit einem Farbstift die Brüche aus dem Rezept ein (ein ganzer Kreis ist ein $1/1$ kg oder l).



2. Besser wäre es noch, wenn der Bruch ganz aus dem Rezept verschwinden würde. Rechne dazu die Mengenangaben (Kilogramm in Gramm und Litern in Dezilitern) um.

1/4 kg Honig = **250 g** Honig
 1/8 kg Zucker = **125 g** Zucker
 1/2 kg Mehl = **500 g** Mehl
 1/10 l Milch = **1 dl** Milch

3. Du möchtest einen Kuchen für 9 Personen machen anstatt für 6 wie im Originalrezept. Wie viele Mengen Honig, Zucker, Weizenmehl und Milch brauchst du? Runde auf 5 Gramm auf, falls nötig. Schreibe deine Rechnungen ins Matheheft und nur die Lösung ins Rezept.



Honigkuchen

Zutaten für 9 Portionen

375 g Honig
190 g Zucker
 etwas Salz
 1 und ein halbes Päcklein Vanillezucker
 1-2 Eier
 etwas Rum Aroma
 etwas Backaroma Honigkuchen-Gewürz
750 g Weizenmehl
 1 und ein halbes Päcklein Backpulver
1.5 (1 ½) dl Milch
 etwas Puderzucker