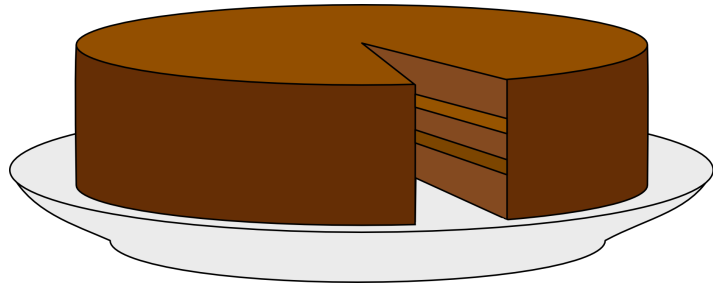


Name: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

## Backe einen Becherkuchen

Folge diesem Algorithmus und du bäckst blitzschnell einen leckeren Becherkuchen.




### Du benötigst:

je einen Becher	je einen halben Becher	je ein Packerl	4 Stück Eier
Sauerrahm	Kakaopulver	Vanillezucker	
Zucker	Öl	Backpulver	
Mehl			
Nüsse gemahlen			

### Schritt-für-Schritt Anleitung:

- alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren
- in eine bebutterte und bemehlte Backform (Gugelhupf oder Kranz) füllen
- im vorgeheizten Backrohr (Ober-Unterhitze) bei 160°C ca. 50 Minuten backen
- danach 5 Minuten in der Backform auskühlen lassen
- auf eine Platte stürzen
- nach belieben mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokolade überziehen
- den schnellen Becherkuchen mit frischen Früchten servieren und genießen

## Informationen und Lösungen für Lehrpersonen

<b>Thema:</b>	Algorithmen im Alltag
<b>Problemlösebereich:</b>	Algorithmisches Design
<b>Unterrichtsfächer:</b>	D, SU
<b>Material:</b>	Arbeitsblatt, Zutaten für den Kuchen, Schüssel, Schneebesen, Backform, Ofen
<b>Dauer:</b>	2 UE
<b>Sozialform:</b>	Team oder Gruppe
<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	 (Schulstufe 3 bis 4)
<b>Weiterführendes Arbeitsblatt:</b>	Algorithmisierung <span style="float: right;"><b>AB4</b></span>

### Hinweise und Lösungsvorschläge

In unserem Alltag führen wir häufig Arbeitsanweisungen aus, wenn wir Rezepte und Kochanleitungen anwenden. Um ein schmackhaftes Gericht zu kochen, müssen die Zutaten sorgfältig vorbereitet und die Anweisungen der Zubereitung genau und in der richtigen Reihenfolge ausgeführt werden.

### Differenzierung

Denke an dein Lieblingsessen. Welche Zutaten benötigst du dazu? Wie sehen die Schritte für die Zubereitung aus? Beantworte die Fragen und lasse deine Partnerin oder deinen Partner raten, wie dein Lieblingsessen heißt. Du kannst auch eine Zeichnung anfertigen.

### Übung und Wettbewerb

Rezepte werden oftmals nicht nur in schriftlicher Form mit Text dargestellt, sondern auch mit Sketchnotes (Skizzen und Notizen) ergänzt. Zeichne die Zutaten und die Schritte der Zubereitung auf. Schreibe nur wichtige Begriffe auf, damit man das Rezept lesen und verstehen kann.