

Tina hat sich ein Rezept für Muffins abgeschrieben. Zum Abmessen braucht sie Waage, Messbecher, Ess- oder Teelöffel oder gar Finger. Schreibe das Rezept richtig auf, indem du die folgenden Maßeinheiten passend zuordnest:

5 EL – Pr. – g – l – EL – g – gestr.TL

Rezept für Fantasie-Muffins:

- 10 600 TL Äpfel _____ 1/4 g Milch _____
- 500 EL Mehl _____ 6 Pr. Öl _____
- 15 3-4 l Zucker _____ 1 EL Salz _____
- 1 gestr. g Zimt _____ Kakao und Puderzucker zum Bestreuen
- 20 2 Eier zum Bestreuen _____

Schreibe zu jeder Zutat auf, womit du sie am besten abmisst. (Achtung: Manche Lebensmittel musst du nicht abmessen.)

Rezept für Waffeln:

- 25 125 g Butter o. Margarine _____ 200 g Mehl _____
- 2 geh. EL Zucker _____ 50 g Stärkemehl _____
- 30 1 Pr. Salz _____ 2 gestr. TL Backpulver _____
- 1 P. Vanillezucker _____ 1/4 l Milch _____
- 35 3 Eier _____

Teilen – aber wie?



- 40 Du öffnest für das Rezept ein neues Paket Margarine (500 g). Du brauchst für dein Rezept aber nur 125 g. Wie kannst du sinnvoll teilen ohne die Waage zu verwenden?

45 Hilfen: EL(Esslöffel), TL(Teelöffel), Pr. (Prise)
: Waage ...