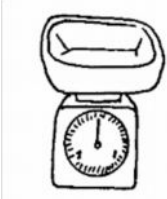


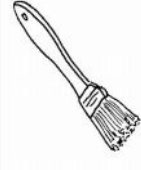



Küchengeräte

1. Ordne die Begriffe den entsprechenden Bildern zu und streiche sie nachher durch.
 Litermass, Backpinsel, Teighölzer, Gummischaber, Wallholz, Kuchengitter, Schwingbesen, Teigkarte, Knöpflisieb, Kuchenspachtel, ~~Küchenwaage~~
2. Ordne den Verwendungszweck den einzelnen Geräten zu, **indem sie du mit Strichen verbindest, siehe Beispiel Küchenwaage.**

<p>Küchenwaage</p> 	<p>Dient zum auswallen von verschiedenen Teigarten.</p>
	<p>Dient zum anstreichen von Guetzli, oder Teigländer.</p>
	<p>Dient zum abmessen von trockenen Nahrungsmittel wie Mehl, Zucker, Nüssen, etc</p>
	<p>Dient zum auskühlen von gebackenen Gerichten.</p>
	<p>Dient zum gleichmässig dickem auswallen von verschidenen Teigen.</p>



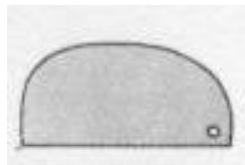
Dient zum
abmessen von Flüssigkeiten
wie Milch, Wasser, Rahm, etc



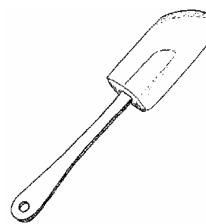
Dient zum
formen von Knöpfli.



Dient zum
sauberem ausputzen von
Teig-schüsseln aber auch
mischen von verschiedenen
Zutaten.



Dient zum
sauberem ausputzen von
Teig-schüsseln und zur
Reinigung der Arbeitsfläche
bei der Hefeteigzubereitung.



Dient zum
lösen von Gebackenem aus
der Backform, oder zum
glattstreichen von Glasuren.



Dient zum
schaumig, luftig rühren von
Zutaten wie Eier, Butter,
Rahm, etc., aber auch zum
mischen von Zutaten.