



Mehr Leute, mehr Zutaten

#Einzelaufgabe

Einführung

Stellt euch vor, wir verkaufen an der Herbstmesse Lebensmittel an einem Esstand. Plötzlich kommen viel mehr Leute, als wir gedacht hätten. Das heisst, wir benötigen mehr Zutaten, um das Essen zuzubereiten. Lasst uns die Menge berechnen!

Aufgabe

Wir erhalten verschiedene Rezepte der Herbstmesse. Die Aufgabe ist nun, die Zutaten zu berechnen für zwei, vier, zehn oder dreissig Personen.

Berechne, wie viel Zutaten mehr du für das Rezept brauchst, wenn mehr Leute an den Stand kommen.

Rahmdäpfeli

1 Sack

Zutaten

100 g Zucker
2,5 dl Milch
2,5 dl Vollrahm
 $\frac{1}{2}$ Vanillestängel


4 Säcke

Zutaten

400 g Zucker
10 dl Milch
10 dl Vollrahm
2 Vanillestängel

6 Säcke

Zutaten

600 g Zucker
 dl Milch
 dl Vollrahm
 Vanillestängel



Geräte und Materialien

- Bleistift

Verknüpfte Aufgaben

- 1.6 Die Geschichte der Spezialitäten
- 9.2 Rezept: Maagebrot
- 9.3 Rezept: Rahmdäpfeli
- 9.4 Rezept: Brennti Mandle





Rahmdäffeli

1 Sack

Zutaten

100 g Zucker
2,5 dl Milch
2,5 dl Vollrahm
 $\frac{1}{2}$ Vanillestängel

2 Säcke

Zutaten

_____ g Zucker
_____ dl Milch
_____ dl Vollrahm
_____ Vanillestängel

8 Säcke

Zutaten

_____ g Zucker
_____ dl Milch
_____ l Vollrahm
_____ Vanillestängel



Maagebrotglasur

80 Stück

Zutaten

80 g Schokolade
10 g Butter
6 EL Wasser
1 EL Schokopulver
250 g Puderzucker

40 Stück

Zutaten

_____ g Schokolade
_____ g Butter
_____ EL Wasser
_____ EL Schokopulver
_____ kg Puderzucker

120 Stück

Zutaten

_____ g Schokolade
_____ g Butter
_____ EL Wasser
_____ EL Schokopulver
_____ kg Puderzucker

Brennti Mandle

4 Personen

Zutaten

0,5 dl Wasser
1 TL Vanillezucker
100 g Zucker
100 g Sandelholzpulver
100 g ungeschälte Mandeln

12 Personen

Zutaten

_____ dl Wasser
_____ TL Vanillezucker
_____ kg Zucker
_____ kg Sandelholzpulver
_____ g ungeschälte Mandeln

28 Personen

Zutaten

_____ dl Wasser
_____ TL Vanillezucker
_____ g Zucker
_____ kg Sandelholzpulver
_____ g ungeschälte Mandeln

