

AB 21 Messen und Wiegen

- 1 Ordne den einzelnen Zutaten links jeweils das oder die passenden „Messgeräte“ rechts zu. Verbinde sie mit Linien. Achtung: Manchmal gibt es mehrere Möglichkeiten!

Zutaten für Waffeln

250g Mehl
 125g Butter
 1 TL Backpulver
 1/8l Milch
 4 Eier
 1 Prise Salz
 40 g Zucker
 1 Msp. Zimt
 1 Tütchen / 1 EL Vanillezucker

„Messgeräte“

Litermaß
 Messer zum Einteilen nach Abschätzen
 Teelöffel
 Esslöffel
 Spitze eines Tafelmessers
 Küchenwaage
 Daumen und Zeigefinger
 Messbecher

- 2 Ergänze die folgenden Sätze.

Eine **Messerspitze** ist diejenige Menge einer Zutat, die auf die _____ eines Tafelmessers passt.

Eine **Prise** ist die Menge, die man zwischen der Spitze des _____ und des _____ halten kann.

- 3 Trage die fehlenden Mengenangaben ein.

1 kg	g
kg	500 g
½ kg	Pfd.
kg	1 l

100 ccm	ml
1 l	ml
l	500 ml
¼ l	ml

l	125 ml
3/8 l	ml
TL	ca. 2-5 g
EL	ca. 6-15 g

- 4 Nenne die Messgeräte, die du für die angegebenen Zutaten am besten geeignet findest. Trage rechts die entsprechenden Maßeinheiten oder Abkürzungen ein.

Zutaten	Messgeräte	Maßeinheiten / Abkürzungen
flüssige Zutaten, z.B. Milch, Wasser...		
trockene Zutaten, z.B. Mehl, Zucker...		
Butter / Margarine		
kleine Mengen trockener Zutaten (Gewürze...)		
kleine Mengen flüssiger Zutaten (Öl, Honig...)		