

1 Eine Küchenwaage wiegt in Gramm. Gib in Gramm an.

1 kg = 1 000 g

- a) Für einen Germteig benötigt man $\frac{1}{2}$ kg Mehl.
 b) Für einen Apfelkuchen braucht man $\frac{3}{4}$ kg Äpfel.
 c) Für einen Aufstrich braucht man $\frac{1}{4}$ kg Topfen und $\frac{1}{8}$ kg Butter.

2 In vielen Rezepten sind die Flüssigkeitsmengen in Bruchschreibweise angegeben.

Arbeitet in Gruppen. Befüllt einen Messbecher mit der angegebenen Wassermenge. Gebt die Bruchteile in Milliliter an.

1 Liter = 1 000 ml

- a) $\frac{1}{4}$ l b) $\frac{3}{8}$ l c) $\frac{1}{2}$ l d) $\frac{1}{8}$ l e) $\frac{1}{16}$ l f) $\frac{3}{16}$ l

3 Kreuze an, welche Mengen du bei Rezepten nur schätzen kannst.

- $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz $\frac{1}{2}$ Zwiebel $\frac{1}{10}$ Liter Weißwein
 $\frac{1}{3}$ Packung Backpulver $\frac{3}{4}$ kg Marillen 1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Grieß

4 Vanillecreme für 4 Personen

$\frac{1}{4}$ kg Topfen

3 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker

1 Packung Vanillezucker

Saft einer $\frac{1}{2}$ Orange

$\frac{3}{16}$ l Schlagobers

- a) Berechne die Zutaten für 8 Personen.
 b) Berechne die Zutaten für 12 Personen.

Rezept:

- Topfen, Zucker, Vanillezucker und Orangensaft verrühren.
- Schlagobers mit dem Mixer schlagen.
- Schlagobers mit dem Schneebesen unter die Vanillecreme heben.
- In kleinen Glaschüsseln anrichten.

5 Gib die Uhrzeit an.

- a) Es ist 13:15 Uhr. Der Kuchen muss noch eine $\frac{3}{4}$ h im Backrohr bleiben. Wann ist er fertig?
 b) Der Zug braucht 2 $\frac{1}{4}$ Stunden nach Salzburg. Hans fährt um 09:16 Uhr los. Wann kommt Hans in Salzburg an?
 c) Um 14:20 Uhr kommt Lisas Zug in Graz an. Der Zug hat sich um eine Dreiviertelstunde verspätet. Wann hätte Lisa planmäßig ankommen sollen?

