



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

swissmilk

Rahm-Gitter



Rahm – das feine Fett der Milch

Rahm ist der Fettanteil der Milch. Bei längerem Stehenlassen der Milch sammelt sich der Rahm an der Oberfläche.

Aufgabe 1

Schweizer Rahm gibt es in vielen Varianten. Hier haben sich folgende sieben Rahmsorten versteckt:

- DOPPELRAHM
- HALBRAHM
- KAFFEERAHM
- MASCARPONE
- SAUCENRAHM
- SAUERRAHM
- VOLLRAHM

Kannst du sie finden? Übermale alle Wörter mit Farbe. Sie sind waagrecht, senkrecht oder diagonal versteckt.



Hinweis

Schweizer Rahm gibt es in unzähligen Varianten. Die Sorten werden in der Küche unterschiedlich verwendet. Der Fettanteil ist entscheidend für die Bezeichnung und die Verwendung.

R	X	O	K	N	U	R	T	Y	Q	B	A	V	Z	E
C	D	R	I	M	S	G	U	R	H	N	K	S	E	T
I	X	O	U	W	A	V	O	L	L	R	A	H	M	X
C	K	R	P	O	U	T	Q	Z	F	G	Z	E	P	A
T	A	X	R	P	C	S	A	U	E	R	R	A	H	M
B	F	U	R	T	E	M	C	V	O	I	E	H	M	N
A	F	R	U	A	N	L	J	B	C	L	H	A	K	T
M	E	A	H	M	R	K	R	L	E	C	A	L	U	M
Ö	E	P	E	V	A	K	G	A	F	H	U	B	H	S
L	R	F	G	I	H	E	W	R	H	Z	W	R	Z	U
P	A	K	E	N	M	I	Z	B	R	M	R	A	K	L
S	H	R	O	E	R	K	R	K	J	O	G	H	R	T
N	M	A	S	C	A	R	P	O	N	E	R	M	T	A

Aufgabe 2

Lasse frische Rohmilch für zwei Tage im Kühlschrank stehen. Was stellst du fest?



swissmilk



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Rezept zum Arbeitsblatt

Herzli-Kuchen

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 1 Blech von 30x30 cm

Für 8 Stück

Backpapier für das Blech

1 Holzstäbchen

Teig

250 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

350 g Mehl

1 TL Backpulver

1,5 dl Rahm

50 g dunkle Schokolade

¼ Beutel dunkle Kuchenglasur, ca. 30 g, für die Garnitur
wenig Puderzucker, nach Belieben

Zubereitung

1 Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben. Rahm dazugiessen, darunterrühren.

2 Schokolade schmelzen lassen, 5 – 6 EL Teig zur flüssigen Schokolade geben, verrühren.

3 Hellen Teig auf das mit Backpapier belegte Blech geben, glatt streichen. Mit etwas Abstand baumnussgrosse Schokoladeteigtupfen auf dem hellen Teig verteilen, rund formen. Mit einem Holzstäbchen eine Linie durchziehen, sodass Herzen entstehen. Kuchen in der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofens 20 – 25 Minuten backen, auskühlen lassen.

4 Kuchenglasur schmelzen (Anleitung auf dem Beutel). Eine kleine Ecke wegschneiden, Herzen mit Kuchenglasur nachzeichnen, fest werden lassen. Nach Belieben mit wenig Puderzucker bestäuben und Kuchen in Stücke geschnitten servieren.



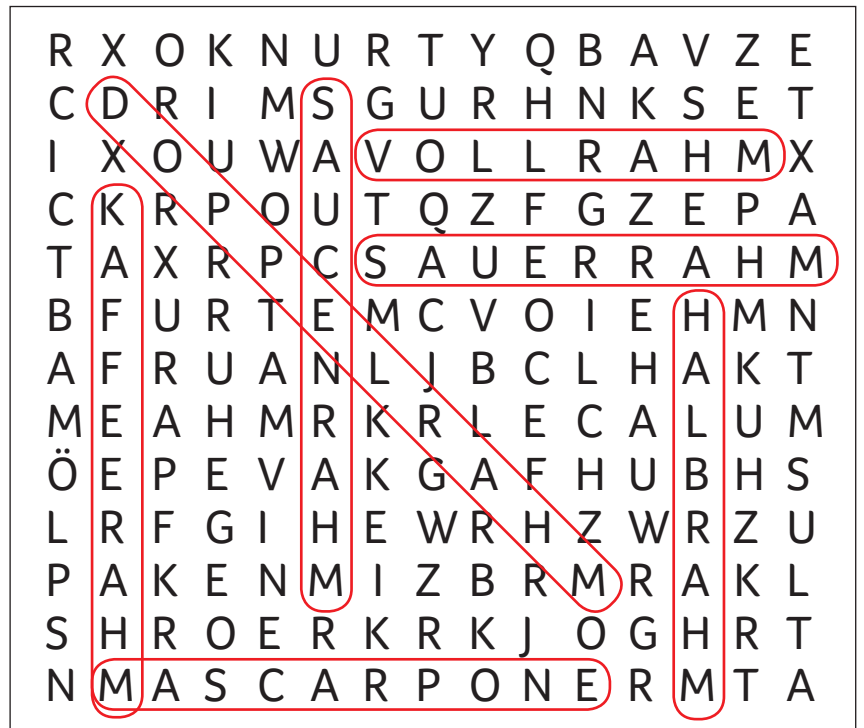
Kindergarten/Unterstufe

Lösung

swissmilk

Rahm-Gitter

Aufgabe 1



Aufgabe 2

Lässt man Rohmilch einige Zeit stehen, so setzt sich an der Oberfläche eine fettreiche Schicht ab: Das ist Rahm.