



Crumbles Backbereit- Checkliste



Also, ein echter Back-Profi wie du bereitet sich vor dem Backen immer gut vor. Das spart Zeit, vermeidet Chaos und das Backen macht viel mehr Spaß! Hak alles ab, bevor du loslegst! Und vergiss nicht: Backen ist Übungssache. Je mehr Übung du bekommst, desto einfacher wird es.



BEVOR DU ANFÄNGST

- ☐ Hände gründlich mit Seife waschen
- ☐ Wilde Sturmfrisur oder lange Haare zusammenbinden
- ☐ Schürze anziehen
- ☐ Erwachsenen zum Mitbacken einladen
- ☐ Rezept einmal ganz durchlesen

KÜCHE

- ☐ Arbeitsfläche blitzsauber abwischen
- ☐ Platz auf der Arbeitsfläche zum Teigmachen vorbereiten, alles wegräumen
- ☐ Kleine Schüssel für Abfall (Eierschalen, Verpackung, ...) vorbereiten
- ☐ Backofen rechtzeitig von einem Erwachsenen vorheizen lassen

ZUTATEN

- ☐ Prüfe, ob alle Zutaten vorhanden sind, die du für dein Rezept brauchst
- ☐ Alle Zutaten aus Kühlschrank und Vorratschrank holen
- ☐ Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen (muss weich sein)
- ☐ Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen (müssen Zimmertemperatur haben)
- ☐ Alle Zutaten abwiegen und in kleinen Schüsseln bereitstellen
- ☐ Vor dem Backen prüfen, ob ein paar Schokodrops zum Naschen da sind

WERKZEUG

- ☐ Küchenwaage bereitstellen
- ☐ Rührschüssel bereitstellen
- ☐ Handmixer mit Rührhaken bereitstellen
- ☐ Teigspachtel und Eisportionierer bereitlegen, einen kleinen Löffel für Gewürze
- ☐ Backblech mit Backpapier vorbereiten
- ☐ Ofenhandschuhe griffbereit vorbereiten
- ☐ Auskühlgitter bereitstellen

