

# Xperience

## Handwerk @home

erleben, bauen, selber machen

# Bäcker\*in



*In wenigen  
Schritten zum  
Lecker-Meister*



Handwerkskammer  
Frankfurt-Rhein-Main

Als Bäckerin oder Bäcker fertigst du aus hochwertigen Rohstoffen und mithilfe genauer Rezepturen ein breites Angebot an Backwaren.

Mischen: Nach Rezept fügen du ausgewählte Zutaten im passenden Verhältnis zusammen, überwachst die Teigbildung und Gärungsprozesse – dazu bedienst du Maschinen und Geräte oder benutzt deine Hände.

Fertigen: Brötchen, Brezeln oder Hörnchen – die Klassiker haben ihre Form. Bei Süßspeisen, Partygebäck und Torten ist deine Kreativität gefragt – in Rezeptur und Präsentation.

Kontrollieren: Du kümmerst dich um die Verwendung von qualitativ hochwertigen Zutaten, achtest auf eine richtige Lagerung sowie das Einhalten der Hygienevorschriften.

### **Voraussetzung:**

Du bist sorgfältig, gewissenhaft und kreativ – und frühes Aufstehen fällt dir leicht. Als Bäcker\*in solltest du außerdem gerne in einem Team arbeiten, dich mit deiner Kundschaft austauschen und ein Gespür für neue Ernährungstrends haben. Du hast Hochschulabschluss (Berufsreife) oder Realschulabschluss (Mittlere Reife) oder Abitur oder Fachabitur.

### **Deine Aufgaben**

- ⇒ Kundenberatung und Verkauf
- ⇒ Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck, Brot und Kleingebäck, Feinen Backwaren aus Teigen
- ⇒ Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes
- ⇒ Herstellen von Partykleingebäck und Süßspeisen
- ⇒ Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
- ⇒ Herstellen von Backwarensnacks und kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe

# Bäcker\*in



In wenigen Schritten zum Profi für leckere Backwaren! Unser Bäckermeister Rico Schnabel zeigt dir wie's geht. In unserem Youtube-Video bekommst du weitere wertvolle Tipps: Scan den Code:



Hallo und herzlich willkommen in der Backstube in Weiterstadt. Mein Name ist Rico Schnabel und ich bin Ausbildungsleiter für die Bäcker\*innen. Heute backen wir gemeinsam einen Käsekuchen. Dafür brauchen wir folgende Zutaten: 75 g Zucker, 50 g Butter, 600 g Quark, 80 g Eigelb, 180g Eiklar (5 Eier M), 500 ml Vollmilch, 150 g Weizenmehl, Zitronen/Vanillearoma.



Für den Boden vermengen wir Butter und Zucker und kneten dann das Mehl hinein. Mit dem Teigschaber kratzen wir einmal den Rand der Schüssel ab. Wenn der Teig glatt ist, formt man ihn am besten zu einer Kugel, packt ihn in Alufolie ein und legt ihn circa für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.



Den Teig bemehlen wir und rollen ihn ca. 0,5 cm dick mit dem Holz aus. Nun legen wir die Backform mit dem Teig aus und drücken die Seiten bis in eine Höhe von 3 cm an den Rand. Mit einem Messer stechen wir 5-mal in den Boden, damit sich keine Blasen bilden. Dann geht's für etwa 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen.



Für die Füllung brauchen wir 600g Quark, am besten Magerquark, 75 g Zucker und 50 g flüssige Butter, 500 ml Milch und 80 g Eigelb sowie 150 g Weizenmehl, Zitrone/Vanillearoma. Hebt das Eiweiß auf, das brauchen wir später noch.

Wir fangen an und geben nacheinander die Zutaten zum Quark. Nach jeder Zutat ein bisschen verrühren.



Hinzu kommt der Zucker. Lass einen Esslöffel Zucker übrig zum Aufschlagen des Eiweiß, so wird es steifer. Dann die Butter, die etwas flüssig sein sollte, und das Eigelb. Zum Schluss noch die Milch. Mit einem Schneebesen vermischt du die Masse. Sie muss schön glatt sein.



Unser „Käse“ ist fast fertig. Jetzt müssen wir noch unser Eiweiß mit dem Rest Zucker aufschlagen. Dazu nehmen wir wieder den Schneebesen schlagen/rühren kräftig. Achte darauf, dass der Eischnee nicht zu fest wird. Am Schluss heben wir den Eischnee unter die Quark-Käse-Masse, damit sie schön luftig-locker wird.



Wir schaben mit der „Teigkarte“ die Schüsselwand entlang und geben den aufgeschlagenen Eischnee in die Käsemasse hinzu. Wenn er nicht ganz so steif ist, einfach noch ein bisschen rühren, damit die Käse-Masse schön luftig-locker bleibt.



Wir sind so weit, dass unsere Käse-Torte in den Ofen kann. Sie wird nun bei 200 bis 210 Grad für ungefähr 15 Minuten im Ofen gebacken. Dann nehmen wir sie mit Topflappen heraus und lösen den Rand von der Backform.



Mit einem Messer fahren wir einmal am Rand entlang und lösen die Masse vom Rand ab. So kann der Kuchen gut einen weiteren Backvorgang ertragen und wird nicht einreißen. Ab in den Ofen für eine weitere halbe Stunde bei 180 Grad.



Beim vorletzten Schritt holen wir den Kuchen das zweite Mal aus dem Ofen, damit er sich setzen kann. Wir lassen ihn 5 Minuten stehen, dann kommt er ein letztes Mal für 15 Minuten in den Ofen.



Die Backzeit ist rum, wenn dein Käsekuchen insgesamt 65 bis 70 Minuten im Ofen war. Er sollte oben goldgelb sein!

Jetzt holen wir ihn mit den Topflappen raus, lassen den Kuchen jetzt abkühlen, sonst ist er noch zu flüssig und uns läuft der Käse davon.



Zur Dekoration kann man ihn mit Puderzucker bestäuben.

Das ist das klassische Herstellungsverfahren einer Käse-Torte. Unser Teigschaber von der Handwerkskammer ist für viele Dinge einsetzbar, wie zum Beispiel für die Käsefüllung.

Guten Appetit!



Handwerkskammer  
Frankfurt-Rhein-Main

**Bäcker\*in**

In wenigen Schritten zum Lecker-Meister

**Xperience Handwerk**

@lame

erleben, bauen, selber machen

Als Bäckerin oder Bäcker fertigt du aus hochwertigen Rohstoffen und mithilfe genauer Rezepturen ein breites Angebot an Backwaren.

**Mischen:** Nach Rezept fügst du ausgewählte Zutaten im passenden Verhältnis zusammen, überwachst die Teigbildung und Gärungsprozesse – dazu bedienst du Maschinen und Geräte oder benutzt deine Hände.

**Fertigen:** Brötchen, Brezeln oder Hörnchen – die Klassiker haben ihre Form. Bei Süßspeisen, Partygebäck und Torten ist deine Kreativität gefragt – in Rezeptur und Präsentation.

**Kontrollieren:** Du kümmerst dich um die Verwendung von qualitativ hochwertigen Zutaten, achtest auf eine richtige Lagerung sowie das Einhalten der Hygienevorschriften.

**Voraussetzung:**  
Du bist sorgfältig, gewissenhaft und kreativ – und frühes Aufstehen fällt dir leicht. Als Bäcker\*in solltest du außerdem gerne in einem Team arbeiten, dich mit deiner Kundschaft austauschen und ein Gespür für neue Ernährungstrends haben. Du hast Hauptschulabschluss (Berufsaufreife) oder Realschulabschluss (Mittlere Reife) oder Abitur oder Fachabitur.

**Deine Aufgaben**

- ⇨ Kundenberatung und Verkauf
- ⇨ Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck, Brot und Kleingebäck, Feinen Backwaren aus Teigen
- ⇨ Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes
- ⇨ Herstellen von Partykleingebäck und Süßspeisen
- ⇨ Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
- ⇨ Herstellen von Backwarensnacks und kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe