

Österreichische
Gesellschaft für Aktivierung
und Gedächtnistraining

Plattform für
Wissensaustausch und
interprofessionelle Vernetzung

Durchführung:

Zu Zweit oder im Plenum wird die Abfolge der Tätigkeiten richtiggestellt, individuelle Unterschiede sollten akzeptiert werden: Ordnen mit den Nummern der einzelnen Schritte oder Auflegen von Karten in der richtigen Reihenfolge.

Training von Logik, Langzeitgedächtnis (Wissen abrufen), Alltagskompetenz

Lösung:

6-7-3-5-1-4-8-2

Tipp:

Nach dem Ordnen, den Guglhupf tatsächlich miteinander backen und zum Kaffee genießen.



Weitere Guglhupfrezepte auf

<http://www.gutekueche.at/rezepte/3752/marmor-gugelhupf.html>

Das Guglhupfrezept ist in seiner Abfolge durcheinander geraten – wie geht es richtig?

1.	Milch nach und nach zugeben
2.	Bei ca. 180 Grad ca. 1 Stunde backen.
3.	Ganze Eier einzeln zum Teig geben.
4.	2/3 des Teiges in die Form geben
5.	Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und portionsweise nach und nach zugeben.
6.	Form einfetten und mit Brösel ausstreuen.
7.	Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren.
8.	Den restl. Teig mit Kakao, Zucker, Zimt und 3-4 EL Milch verrühren und über den weißen Teig füllen.