

Wochenplan 4 20. April- 26. April 2020 (Klasse 6a)

❖ Englisch

B.S. 70 Text lesen üben (wird als Audiodatei beigefügt)

B.S. 70/Nr. 2 schriftlich

B. S. 71/Nr. 3 schriftlich und Nr.5 sprechen üben (wird als Audiodatei beigefügt)

Grammar: B.S. 147/ als Hefteintrag bitte abschreiben
(Erklärvideo wird beigefügt)

❖ Mathe

Neues Thema: Rationale Zahlen

B.S. 183 Betrachte das Bild und beantworte Fragen 1 und 2 schriftlich

B.S. 184 Nr. 1,2 und 4 schriftlich

1 Erklärvideos beigefügt (Was sind rationale Zahlen?)

❖ Deutsch

„Oskar“ fertig lesen und bearbeitet dann die Aufgaben dazu
(Werden als Datei geschickt)

Arbeitsblätter bitte auch bunt gestalten/lochen und sauber abheften!

❖ WIB

B.S. 46 „Samira lernt Haushalten“ bitte lesen

B.S. 47 Aufgaben 1-3 schriftlich

Verabrede dich mit einem Klassenfreund zum Chat und besprecht gemeinsam die Nr. 5 (B.S. 47)

Gestalte ein Plakat zu, Thema „Tipps zum cleveren Konsumverhalten“

❖ **Basteln und Kunst**

Zeichnen

<https://pin.it/3TAdSQY>

❖ **NEU NEU NEU!!! Die Wochenchallenge**

Backe einen Tassenkuchen-dekorieren-hochladen-Gewinner
sein

❖ **Sport**

Kleines Fitnessstudio für Zuhause

<https://pin.it/6yexFCm>

Wochenchallenge:Tassenkuchen

Ziel: Du sollst diesen Tassenkuchen backen und dann verzieren. Du kannst ihn mit einem Schokoguss/ Zuckerguss oder Royal Icing verzieren. Wenn du ihn gebacken hast, dann mache ein Foto und schicke es in die Gruppe. Der Gewinner mit dem schönsten Kuchen gewinnt einen Hausaufgabengutschein. Viel Spaß dabei 🐱

Rezept/ Zutaten:

5 Eier (Größe M)

2 Tassen Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

2 Tassen gemahlene Haselnuskerne

2 Tassen Mehl

1 Tasse Kakaopulver

1 Päckchen Backpulver

1 Tasse Öl

1 Tasse Mineralwasser



Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 8 Minuten cremig aufschlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach einrieseln lassen. Haselnüsse, Mehl, Kakao und Backpulver vermengen. Mehl-Mix unter die Eiermasse rühren und ca. 5 Minuteniterrühren. Öl und Mineralwasser zum Schluss unterrühren.

Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform (10 x 27,5 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/ Gas: Stufe 1) 1 1/4–1 1/2 Stunden backen (Stäbchenprobe). Kuchen herausnehmen, ca. 20 Minuten abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Jetzt kannst du deinen Kuchen verzieren 👍 Foto machen 👍 hochladen 👍 Gewinner der Woche sein 🐱

Tipp: Google selber nach einer schönen Verzierung z. B. Royal Icing 🍰 🍰

