

Lösung

Womit messen und wiegen wir?

Auf die Menge kommt es an



Zutat	Womit wird gemessen oder gewogen?	Begründung
1 Pr. Salz	Daumen und Zeigefinger	Eine Prise Salz ist die Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger passt.
250 g Mehl	Messbecher oder Waage	Für trockene Zutaten verwendet man einen Messbecher oder eine Waage.
125 g Margarine	Abschätzen oder Waage	Fester Fett kann abgeschätzt oder gewogen werden
20 g Mehl	Löffelmaß	Zwei gestrichene Esslöffel entsprechen etwa 20g Mehl.
$\frac{3}{8}$ Liter Milch	Litermaß	Flüssige Zutaten werden mit dem Litermaß gemessen.
20 g Öl	Löffelmaß	Zwei gestrichene Esslöffel entsprechen etwa 20g Öl.
1 MS Zimt	Messerspitze	Eine Messerspitze ist die Menge, die auf eine Messerspitze passt.
2 EL Zucker	Löffelmaß	EL = Esslöffel
300 g Kartoffeln	Waage	Trockene Zutaten werden mit der Waage abgewogen.