

1. Zutaten und Mengen für jede Etage notieren

Geschmack unterste Etage Ø 25 cm:

<u>Kuchen</u> Ø 25 cm		<u>Füllung</u> Ø 25 cm	
Mehl	g	Puderzucker	g
Backpulver	g	Süßrahmbutter	g
Butter	g		
Zucker	g		
Eier	Stk		
.....			
.....			
.....			

Geschmack mittlere Etage Ø 20 cm:

<u>Kuchen</u> Ø 20 cm		<u>Füllung</u> Ø 20 cm	
Mehl	g	Puderzucker	g
Backpulver	g	Süßrahmbutter	g
Butter	g		
Zucker	g		
Eier	Stk		
.....			
.....			
.....			

Geschmack oberste Etage Ø 15 cm:

<u>Kuchen</u> Ø 15 cm		<u>Füllung</u> Ø 15 cm	
Mehl	g	Puderzucker	g
Backpulver	g	Süßrahmbutter	g
Butter	g		
Zucker	g		
Eier	Stk		
.....			
.....			
.....			

2. Mengen aus Punkt 1 in diese Tabelle eintragen, zusammenrechnen und Ergebnis in Spalte „Gesamtmenge“ eintragen. Dies ist deine Einkaufsliste

	Etage Ø 25 cm	Etage Ø 20 cm	Etage Ø 15 cm	Gesamt- Menge
Äpfel				
Backpulver				
Blaumohn				
Butter				
Dunkle Schokolade				
Eier				+ 6 Stk.*
Gehackte Mandeln				
Gelatine				
Himbeeren TK**				
Kakaopulver				
Kirschen im Glas				
Kirschwasser				
Mango frisch				
Mango TK**				
Mehl				
Milch				
Orangensaft				
Puderzucker				
Sahne				
Sahnepudding				
Speisestärke				
Süßrahmbutter				+ 360 g*
Vanillepudding				
Vanilleschote				
Vanillezucker				
Zimt				
Zitronen				
Zucker				+ 1300 g*

*Mengen für Swiss Meringue Creme und Zuckersirup

**TK = Tiefkühl