# Arbeitsblatt: Dezimalzahlen berechnen

## Schoko-Becherkuchen zum Nachbacken

Füllen Sie in der rechten Spalte die Menge der Zutaten in Dezimalzahlen ein!

|  |  |
| --- | --- |
| **Angaben mit Prozentzahlen** | **Angaben mit Dezimalzahlen** |
| **Zutaten:**  **3 St. Eier**  **100 % Becher Sauerrahm**  **80 % Becher Zucker**  **50 % Becher Öl**  **50 % Becher geriebene Nüsse**  **100 % Becher Mehl**  **50 % Becher Kakao**  **1 Pk. Backpulver**  **1 EL Butter und Semmelbrösel (für die Kuchenform)** | **Zutaten:**  **3 St. Eier**  **\_\_\_\_\_ Becher Sauerrahm**  **\_\_\_\_\_ Becher Zucker**  **\_\_\_\_\_ Becher Öl**  **\_\_\_\_\_ Becher geriebene Nüsse**  **\_\_\_\_\_ Becher Mehl**  **\_\_\_\_\_ Becher Kakao**  **1 Pk. Backpulver**  **1 EL Butter und Semmelbrösel (für die Kuchenform)** |

**Zubereitung:**

1) Schalten Sie das Backrohr auf 180 Grad Ober– und Unterhitze ein. Streichen Sie die Kuchenform mit weicher Butter aus und bestäuben Sie die Kuchenform mit Semmelbrösel.

2) Eier, Zucker, Öl, Nüsse und Sauerrahm gut mit einem Mixer verrühren. Mehl, Kakao und Backpulver in einer anderen Schüssel mischen und danach vorsichtig unter die Eiermasse heben.

3) Teig in die Kuchenform leeren und im Backrohr ca. 45 Minuten backen.

4) Guten Appetit!

## Lösung

|  |  |
| --- | --- |
| **Angaben mit Prozentzahlen** | **Angaben mit Dezimalzahlen** |
| **Zutaten:**  **3 St. Eier**  **100 % Becher Sauerrahm**  **80 % Becher Zucker**  **50 % Becher Öl**  **50 % Becher geriebene Nüsse**  **100 % Becher Mehl**  **50 % Becher Kakao**  **1 Pk. Backpulver**  **1 EL Butter und Semmelbrösel (für die Kuchenform)** | **Zutaten:**  **3 St. Eier**  **1 Becher Sauerrahm**  **0,8 Becher Zucker**  **0,5 Becher Öl**  **0,5 Becher geriebene Nüsse**  **1 Becher Mehl**  **0,5 Becher Kakao**  **1 Pk. Backpulver**  **1 EL Butter und Semmelbrösel (für die Kuchenform)** |