

Abschlussarbeit 2016

Von: Fabienne Brügger

Cup-Cakedessertbuch

26. Mai 2016

Begleitperson: Sophie Leuthold



Inhaltsverzeichnis:

Einleitung	3
Theorie.....	4,5
Praxis.....	6,7,8
Schluss.....	9
Quellenverzeichnis.....	10
Bildverzeichnis.....	11
Anhang.....	12

Einleitung:

Thema vorstellen:

Ich habe ein Cup-Cake Dessertbuch gemacht. In diesem Buch werde ich meine besten und liebsten Cup-Cakerezepte zusammenstellen. Unter anderem auch selber backen und fotografieren.

Begründung für die Themenwahl:

Ich habe dieses Thema gewählt weil ich, eigentlich schon seit immer, liebe zu backen neue Sachen auszuprobieren und mir auch zu überlegen wie ich es das nächste Mal besser machen könnte.

Eigentlich wollte ich ein allgemeines Dessertbuch, das auch Cremen und Torten enthält, machen, mich dann aber entschieden das ich mich auf einen Themenbereich konzentrieren möchte.

Die Liebe zum backen und ausprobieren habe ich von meiner Grossmutter die auch meine Begleitperson ist.

Ich wollte nichts für meinen späteren Beruf machen da ich das ja dann drei Jahre lerne und einfach etwas anderes ausprobieren wollte.

Ziel der Arbeit:

Mein Ziel bei der Abschlussarbeit ist das ich natürlich am Schluss eine möglichst gutes und auch professionelles Buch habe das ich dann auch gerne und immer wieder anschauen und benutzen werde.

Überblick über den Aufbau der Arbeit:

Am Anfang werde ich die Rezepte die ich schon von Anfang an möchte raussuchen und mir schon mal überlegen was ich daran abändern könnte.

Dann werde ich weitere Rezepte die ich noch nie gemacht habe raussuchen und überlegen wie ich sie, auch wenn ich sie noch nie gemacht habe, abändern könnte.

Dann fängt so langsam diese Phase an an der ich nur am backen und fotografieren der Cupcakes bin.

Wenn auch das erledigt ist werde ich mit Hilfe von Ifolor mein Cup-Cake Dessertbuch erstellen.

Theorie:

Eigenschaften des Projektthemas:

Ich habe mir die Frage gestellt wie ich den Zeitplan einhalten kann? Und bin zum Entschluss gekommen das ich jede Woche mindestens 3 Stunde arbeiten muss. Und da ich in den Sportferien angefangen habe sollte das kein Problem sein.

Von wo ich die Rezepte her nehme? Die suche ich im Internet und drucke sie dann aus.

Und wie ich die *Toppins(Begleitperson)* am besten drauf spritze? Da bekam ich einen super Tipp meiner Begleitperson denn sie hat gesagt man soll das Toppin immer für eine gewisse Zeit in den Kühlschrank stellen und dann mit dem Spritzsack im Kreis herum aufspritzen.

Warum ich ein Cup-Cake Dessertbuch machen möchte und kein allgemeines Dessertbuch. Das hat den Grund das ein allgemeines Dessertbuch viel mehr Arbeit gegeben hat als ein Cup-Cake Dessertbuch.

Ich habe mir auch Gedanken darüber gestellt ob ich das Buch dann selber behalten möchte oder es jemandem schenken möchte. Über das bin ich aber noch nicht ganz sicher.

Was ein Cup-Cake immer drin hat ist Mehl, Zucker und ab und zu hat er auch Natron drinnen.

Gedacht habe ich mir auch ob ich Vegane und Glutenfreie Cup-Cakes machen soll was ich auch von jeder Sorte eines genommen habe.

Bei den Veganen darf man ja kein Ei nehmen und muss einen *Eiersatz(zentrum-der-gesundheit.de)* nehmen. Ich habe mich mal im Internet erkundigt und rausgefunden das eine halbe Banane genauso eine Wirkung wie ein Ei beim backen hat.

Was bringt mir dieses Dessertbuch? Ich finde mir bringt es das ich so meine Erfahrungen im Backen vertiefen kann und mir bewusst bin das ein solches Buch nicht so schnell schnell gedruckt wird,

sondern das immer sehr viel Arbeit dahinter steckt. Was ich in dieser Zeit auch selber erfahren musste.

Projektentwurf:

Am Anfang werde ich mir mal normale Kochbücher (keine speziellen) anschauen, um zu sehen wie so ein Buch überhaupt aufgebaut ist. Dann muss ich alle *Rezepte* (*Chefkoch.de*, *Betty-Bossi.ch*) raussuchen, ausdrucken und überlegen was ich abändern könnte und dann auch gleich die Lebensmittel einkaufen gehen.

Dann kommt natürlich der Teil der am meisten Spass macht das Backen!

Währendem backen merk ich wenn etwas nicht ganz aufgeht und versuche es dann anders.

Nach dem backen wird das Resultat noch schön verziert und fotografiert.

Dann kommt das Buch schreiben dran.

Das schreiben vom Buch könnte die meiste Arbeit geben, weil es sehr viel Zeit in Anspruch nehmen wird mit dem Anfangen schreiben mit den Bilder einfügen bis zum Rezepte rein schreiben und am Schluss alles überarbeiten das alles eine gleiche Struktur hat.

Das Buch werde ich auf *Ifolor* (*Ifolor.ch*) schreiben weil man dort die Bilder schön platzieren und auch Texte schreiben kann.

Etwas könnte schwierig werden und zwar das ich nicht alle Rezepte die ich mir vorgenommen habe schaffe oder beim Buch schreiben dann etwas schief läuft.

Aber im allgemeinen bin ich optimistisch das ich diese Abschlussarbeit schaffen werde.

Praxis:

Am Anfang des ganzen Projektes wusste ich nicht was ich machen sollte. Ich hatte mir dort auch schon Gedanken darüber gemacht ob ich ein Rezeptbuch über verschiedene Desserts machen soll oder ob ich einfach ein Cup-Cake Rezeptbuch machen soll.

Nach absprachen mit den Lehrpersonen habe ich mich beschlossen ein Cup-Cake Rezeptbuch zu machen.

Es sollte nicht ein normales Rezeptbuch werden sondern eines bei dem ich sagen kann ja das werde ich immer anschauen und mir auch Inspirationen meiner eigenen Rezepte rausnehmen und immer wieder backen.

Ich wollte keine Rezepte reinnehmen die jeder in irgendeiner Weise schon ein mal gemacht hat sondern auch spezielle die man vielleicht nicht so oft in einem Rezeptbuch findet.

Ich hatte das Glück das mein Projekt schon vor den Sportferien bestätigt wurde und ich auch schon in den Sportferien anfangen konnte.

Das war natürlich ein riesen Vorteil für mich da meine Begleitperson meine Grossmutter ist und ich ein paar Tagen bei ihnen war und dort schon anfangen konnte zu backen.

Natürlich musste ich ja die Rezepte alle noch raussuchen und ich hatte keine Ahnung was ich für Rezepte nehmen soll.

Ich entschied mich schliesslich für drei Rezepte die ich mit und bei meiner Begleitperson machen werde.

Sie konnte mir auch viele Tipps geben wie ich zum Beispiel das Toppin am besten auf die Cup-Cakes spritze oder wie ich sie am besten verzieren konnte so das sie professionell aussehen.

Diese Tipps haben mir auch zu Hause als ich alleine arbeiten musste sehr viel geholfen.



Bild 1(Coopzeitung.ch)

Auch mit den Cup-Cakes die ich alleine gemacht habe war ich sehr zufrieden weil ich die Tipps meiner Begleitperson gut umsetzen konnte.

Und so konnte ich zehn Rezepte ohne Problem backen und fotografieren.

Das schwierige am fotografieren war das ich nicht immer die gleichen Teller oder Ideen nehmen konnte da das Buch dann schnell langweilig werden konnte.

Das Problem nach acht Rezepten habe ich gemerkt das ich vielleicht noch was für Allergiker machen soll. Und so habe ich beschlossen noch etwas für Veganer und für Leute mit Glutenallergie zu machen.

Wie man Glutenfreie Cup-Cakes machte wusste ich schon da wir jemand in der Familie haben der Glutenallergie hat.

Für die Veganer habe ich mal im Internet gesucht und tatsächlich eine Rezept gefunden das dann auch lecker geschmeckt hat.

Nach dem ich alle zehn Rezepte gebacken, fotografiert und natürlich gegessen habe ging es ans schreiben.

Ich habe mir lange überlegt wo ich es schreiben sollte und habe auch im Internet nach Angeboten gesucht, aber keines konnte mich so richtig überzeugen.

Darum habe ich es dann auf *Ifolor* gemacht.

Ich musste dort einfach aufpassen das ich immer wieder das Buch aufmache weil es sonst nach einer gewissen Zeit gelöscht worden wäre.

In den Frühlingsferien konnte ich nicht sehr viel an meiner Arbeit arbeiten da ich eine Woche im Lager war und in der zweiten Woche mit meiner Familie weg.

Darum musste ich nach den Frühlingsferien extrem Gas geben damit ich es dann wirklich bis zum Abgabetermin schaffe.

Als ich das Buch dann fertig hatte überarbeitete ich es viele Male weil mir immer wieder Fehler aufgefallen sind oder Unreinheiten wie das ich nicht auf jeder Seite denn gleichen Abstand hatte.

Ich war sehr froh als ich sagen konnte ja meine Abschlussarbeit ist fertig und ich bin zufrieden damit.

Wenn ich so darüber nachdenke war es eine sehr gute Entscheidung nur ein Cup-Cake Rezeptbuch zu machen statt ein Rezeptbuch das noch viel mehr mit Aufwand verbunden wäre weil es verschiedene Richtungen gegeben hätte. Ich habe mich in dieser Zeit auch sehr mit dem Thema auseinander gesetzt auch wie man so ein Buch am besten schreiben kann. Ich bin mir sicher das es eine gute Erfahrung war um zu sehen wie viel Arbeit das erstellen so eines Buches wirklich ist.

Man meint immer es ist so schnell schnell mit dem Computer erledigt aber es steckt mehr Arbeit dahinter als man denkt. Bei mir war es so ich musste alle Rezepte einzeln noch abändern jedes noch einmal neu schreiben und dann am Schluss alle zehn Rezepte eintragen was natürlich viel Zeit und auch Nerven gekostet hat. Weil zum Beispiel mal etwas nicht aufgegangen ist oder sonst etwas.



Bild 2 (selber gemacht)

Schluss:

Im Allgemeinen hat mir diese Abschlussarbeit sehr gut gefallen. Ich konnte sie auch, wie ich es geplant habe, durchführen. Nur das ich anstatt den vorgenommenen fünfzehn Rezepte nur zehn gemacht habe.

Weil ich am Schluss gemerkt habe das es mir mit der Zeit nicht ganz aufgeht und ich das Buch ein bisschen kürzen musste.

Aber auch mit weniger Rezepten hatte ich sehr viel Arbeit.

Am Anfang hatte ich viele Fragen die ich in dieser Zeit aber sehr gut beantworten konnte.

Nie hätte ich gedacht das so ein Rezeptbuch schreiben so viel Arbeit gibt.

Ich bin sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Nie hätte ich gedacht das ich so ein gutes Buch hinbekommen werde.

Vielleicht hätte ich mehr Rezepte schaffen können wenn ich nicht nur ein Rezept gebacken hätte sondern vielleicht zwei pro Nachmittag.

Ein grosses Dankeschön möchte ich meiner Begleitperson geben weil sie mir am Anfang recht viel gezeigt hat und mir auch

Rezepttipps oder Internetseiten wo es Rezepte gibt gegeben hat.

Auch ein Dankeschön an meine Eltern die mich immer unterstützt haben.

Quellenverzeichnis:

Toppin: Begleitperson: Sophie Leuthold

Eiersatz: <http://www.zentrum-der-gesundheit.de/ei-ersatz.html>

Rezepte: <http://www.chefkoch.de/>
<https://www.bettybossi.ch/de/Home/Index/>

Ifolor: <http://www.ifolor.ch>

Bild 1: <http://www.coopzeitung.ch/cupcakes>

Bild 2: selber gemacht

Bildverzeichnis:

