

## ? Was schätzt du?



Es gibt die unterschiedlichsten Möglichkeiten zu messen und zu wiegen. Sicherlich hast du schon einmal eine Küchenwaage benutzt. In Rezepten findet man aber auch Angaben wie Teelöffel (TL), Esslöffel (EL) oder Messerspitze (Msp.).

Nun bist du an der Reihe. Was schätzt du – wie viel Gramm passen auf einen gestrichenen Tee- oder Esslöffel oder auf eine Messerspitze? Vervollständige die Tabelle.

Und so gehst du vor:

1. Kreuze in der Tabelle deine Vermutung an.
2. Mithilfe einer Küchenwaage überprüfst du deine Vermutung und trägst dein Ergebnis in die entsprechende Spalte.

1 gestrichener Teelöffel	Deine Vermutung – Kreuze an!				Das hast du gewogen...
	ungefähr 1 g	ungefähr 3 g	ungefähr 5 g	ungefähr 10 g	
<b>Backpulver</b>		X			~ 4 g
<b>Mehl</b>			X		~ 5 g
<b>Salz</b>			X		~ 5 g
<b>Zucker</b>			X		~ 6 g

  

1 gestrichener Esslöffel	Deine Vermutung – Kreuze an!				Das hast du gewogen... 
	ungefähr 10 g	ungefähr 12 g	ungefähr 15 g	ungefähr 18g	
<b>Backpulver</b>	X				~ 10 g
<b>Mehl</b>	X				~ 11 g
<b>Salz</b>		X			~ 13 g
<b>Zucker</b>			X		~ 16 g

