

Scrum erfahren mittels Scrum-Cooking

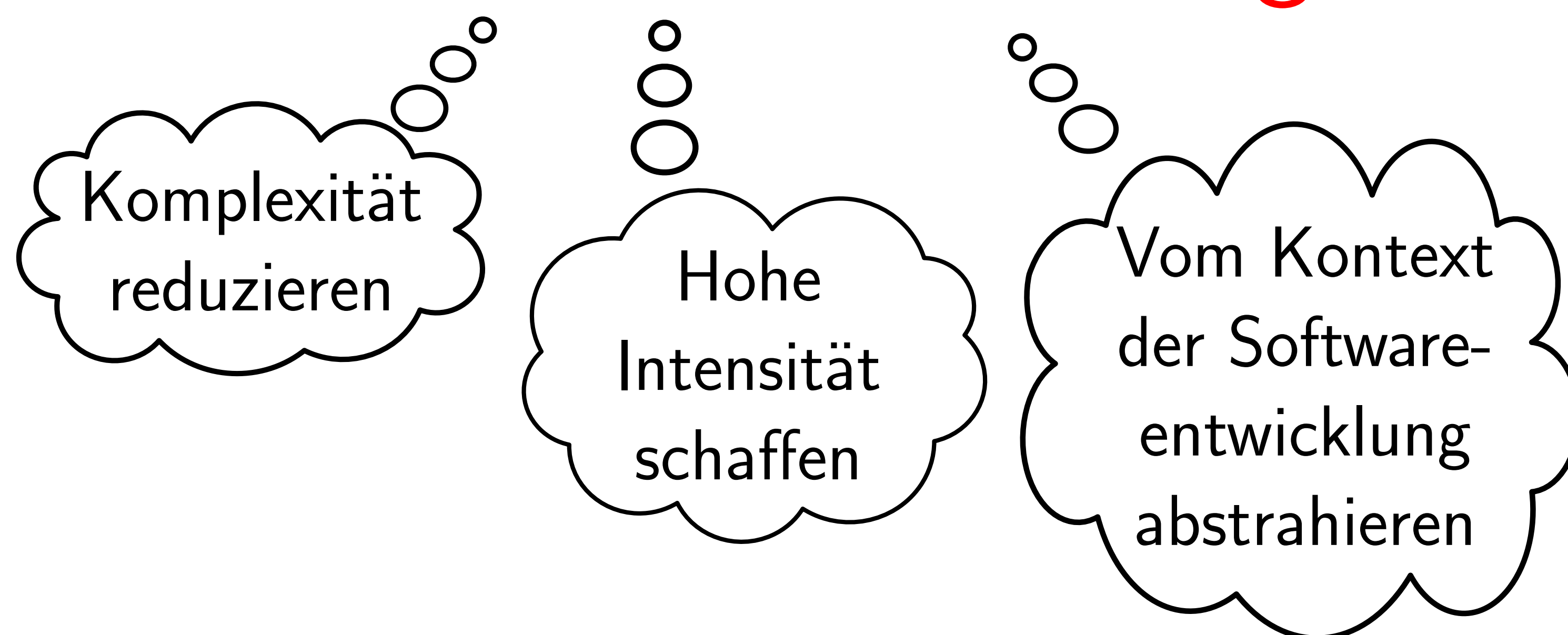
Aufgabe

- Scrum erlebbar machen
- Probleme bei der Zusammenarbeit aufzeigen

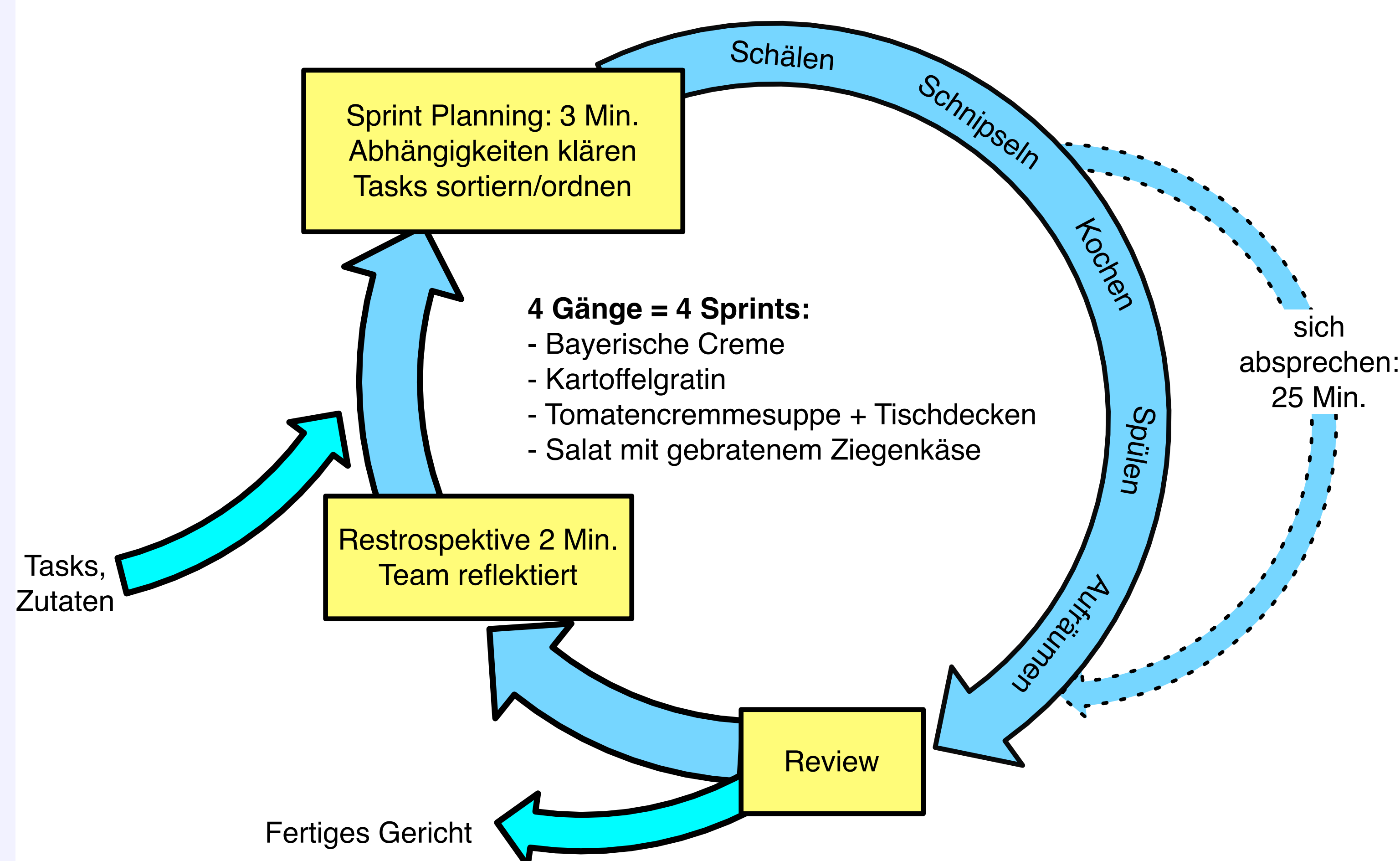
Probleme

- Wenig Zeit im Semester
- Viele parallele Aufgaben

Idee: Scrum Cooking



Durchführung



Anleitung: Bayerische Creme

Zutaten

1/8 l Milch
1 Packung Vanillezucker
2 Eigelb
125 g Puderzucker
6 Blatt weiße Gelatine
1 Becher Schlagsahne
300 g Himbeeren

Benötigte Arbeitsgeräte

kleiner Topf für 2 Liter
2 kleine Schüsseln
Wasserbad-Schüssel
2 große Töpfe
Rührbecher
große Servierschüssel
Schneebeesen
Kochlöffel

Generelle Tasks

- Benötigte Zutaten bereitstellen
- Benötigte Arbeitsgeräte bereitstellen
- Kochutensilien abspülen
- Kochutensilien aufräumen
- Arbeitsplatz säubern

Tasks (in unsortierter Reihenfolge weitergegeben)

- In zwei kleinen Schüsseln mit Wasser jeweils 3 Blatt Gelatine einweichen
- 1/8 Liter Milch in kleinen Topf geben, Bourbon-Vanillezucker zugeben und unter Rühren aufkochen
- 2 Eigelbe in Wasserbadschüssel geben (Eiweiß wird nicht benötigt), mit 50 g Puderzucker mischen und mit Schneebeesen schaumig schlagen
- Großen Topf mit etwas Wasser für warmes Wasserbad füllen, erhitzen
- Großen Topf mit etwas eiskaltem Wasser füllen für Eiswasserbad
- Creme-Basismasse herstellen
 - Heiße Zuckermilch langsam in schaumige Ei-Zucker-Masse rühren
 - Schüssel ins warme Wasserbad stellen
 - Bei milder Hitze weiterschlagen, bis Creme dicklich wird
 - 3 Blatt der eingeweichten Gelatine gut ausdrücken, gut unterrühren
 - Aus warmem Wasserbad heben und in Eiswasserbad stellen
 - Creme ständig weiterschlagen, bis sie zu gelieren beginnt
- Schlagsahne steif schlagen
- Steif geschlagene Sahne unter die gelierende Creme heben
- Himbeeren pürieren, mit 75 g Puderzucker mischen und 3 Blatt der eingeweichten, gut ausgedrückten Gelatine sorgfältig unterrühren
- Creme und Himbeerpüree zusammenfügen
 - Hälfte der Creme in große Servierschüssel füllen
 - Himbeerpüree darauf geben
 - Mit restlicher Creme bedecken
 - Mit Löffel die Schichten unterheben, sodass gestreifte Creme entsteht
 - Fertige Creme in den Kühlschrank stellen

Knackpunkte
verdeutlicht

"Jetzt habe
ich begriffen,
worauf's bei
Scrum wirklich
ankommt"



Fazit



Verbesserung
von Sprint zu
Sprint

"Das werde ich
NIE vergessen"