

## Zusatzmaterialien zum UTB-Band

# Martin Kornmeier, Wissenschaftlich schreiben leicht gemacht

bereitgestellt über [www.utb-shop.de/9783825237127](http://www.utb-shop.de/9783825237127)



Wie gelingt es, ein wissenschaftliches Werk auf die erforderlichen Qualitätskriterien auszurichten und gleichzeitig leserfreundlich zu schreiben? Prägnant, anschaulich und mit vielen Beispielen zu Inhalt und Stil erklärt dieses Lehrbuch, wie man erfolgreich und verständlich schreibt:

- Warum benötigt eine wissenschaftliche Arbeit ein präzise formuliertes Thema? Eine Forschungsfrage? Definitionen und Hypothesen? Einen Theorieteil?
- Welche Literatur ist zu bevorzugen? Wie bewertet man deren Qualität?
- Wie soll die Arbeit gegliedert werden?
- Wie argumentiert man wissenschaftlich?
- Wie wird man rechtzeitig fertig?
- Wie meistert man „Schreibkrisen“?
- Wie entwickelt man einen Schreibstil, der beim Lesen Spaß macht?

Die ultimative Arbeitshilfe für erfolgreiches und besseres Schreiben in Studium und Wissenschaft.

Die Zusatzmaterialien wurden vom Autor / der Autorin / den Autoren zur Verfügung gestellt und sind genau auf den Inhalt des Werkes abgestimmt.

### Nutzung und Copyright

Die Nutzung der Materialien für eigene Studienzwecke ist kostenlos, das Copyright liegt bei den Autoren bzw. beim Verlag. Eine Weiterverbreitung gleich in welcher Form ist nur mit schriftlicher Genehmigung der UTB GmbH Stuttgart gestattet.

Diese und viele weitere kostenlose Zusatzmaterialien finden Sie unter [www.utb-shop.de](http://www.utb-shop.de)

Kostenlose Tipps zum wissenschaftlichen Arbeiten für alle Fächer gibt's auf unserem Studi-Portal unter <http://studium.utb.de>



UTB auf Twitter



UTB auf Facebook



Das Studiertier auf Facebook



UTB auf Google +



UTB GmbH | Industriestr. 2 | 70565 Stuttgart  
Fax 07 11/7 80 13 76 | [www.utb.de](http://www.utb.de) | [bestellungen@utb.de](mailto:bestellungen@utb.de)

# Backrezept: der klassische Gugelhupf

## Die Zutaten

1 Pfund Mehl

1 Teelöffel Salz

½ Pfund Butter

6 Eier

100 g Zucker

1/8 l Milch

60 g Rosinen

35 g Hefe

Etwas geriebene Zitronenschale

## Die Zubereitung

Ein wichtiger Hinweis vorweg: Es ist überaus bedeutsam, dass Sie alle Zutaten lange und gut verrühren. Nur dann wird Ihr Gugelhupf auch garantiert gelingen.

In einem ersten Schritt müssen Sie die Butter schaumig rühren. Anschließend geben Sie abwechselnd Zucker, Salz, Mehl und Eier darunter – und zwar unter stetem Rühren, bis Sie alle Zutaten verwendet haben. Nun die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe sowie die Zitronenschale darunter untermischen. Danach wird der Teig so lange geschlagen, bis er Blasen wirft; anschließend die gewaschenen und gebrühten Rosinen dazugeben.

Die Gugelhupfform mit Butter bestreichen, mit Mehl bestäuben und mit geschälten Mandeln auslegen. Anschließend den Teig einfüllen und die Form an einen warmen Platz stellen. Der Teig muss nun 1 bis 1 ½ Stunden „gehen“; danach den Gugelhupf bei mäßiger Hitze (ca. 140 bis 160° C) ca. 45 Minuten backen.

Aus: Martin Kornmeier, Wissenschaftlich schreiben leicht gemacht

<http://www.utb-shop.de/wissenschaftlich-schreiben-leicht-gemacht.html>