**SAP\_Modul: SAP – ?**

**Testfall-Nr.: 00\_INTKWxx\_SAP-Modul\_lfd.nr.**

[x]  **Positiv Test** [ ]  **Negativ Test**

**Beschreibung**

|  |
| --- |
| *Kuchen backen* |
| *Es soll ein Fantakuchen mit Zuckerguss und Smarties gebacken werden.* |

**Voraussetzungen**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datenobjekt | Wertausprägung | Beschreibung | Anmerkungen |
| *Standard-Zutaten: Mehl, Zucker, Eier, Vanillezucker, Backpulver* |  | *Zutaten sind ausreichend vorhanden* |  |
| *Spezial-Zutaten: Öl, Fanta* |  | *Zutaten sind ausreichend vorhanden* |  |
| *Zutaten für Glasur: Puderzucker, Zitrone, Smarties* |  | *Zutaten sind ausreichend vorhanden* |  |
| *Ofen und Backblech* |  | *Vorhanden und betriebsbereit* |  |

**Ablauf der Testdurchführung**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Bezeichnung | Ausführbare Einheit | Eingabedaten | Ausgabedaten |
| 1. *Standardzutaten einfügen -*

*Fachkonzept xx*\*1 *= Rezept xx* | *Schüssel* | *Standardzutaten einfügen* | *Standardzutaten sind in richtiger Menge in der Schüssel* |
| 1. *Spezialzutaten einfügen -*

*Fachkonzept xx = Rezept xx* | *Schüssel* | *Spezialzutaten einfügen* | *Alle erforderlichen Zutaten sind in der Schüssel* |
| 1. *Rühren*
 | *Handrührgerät* | *Handrührgerät verrührt die Zutaten* | *Der Teig ist cremig* |
| 1. *Backpapier auf Backblech*
 | *Backblech* | *Backpapier auf Backblech auslegen* | *Das Papier ist auf dem Backblech* |
| 1. *Teig auf Backblech verteilen*
 | *Backblech* | *Teig wird auf Backblech verteilt* | *Der Teig ist gleichmäßig auf dem Backblech verteilt.* |
| 1. *Backen*
 | *Backofen* | *Teig auf Backblech wird in den Ofen geschoben* | *Aufgegangener Kuchen auf Backblech* |
| 1. *Auskühlen lassen*
 | *Arbeitsfläche* | *Backblech aus Ofen holen* | *Ausgekühlter Kuchen* |
| 1. *Glasur fertig stellen*
 | *Topf* | *Zutaten für Glasur aufkochen* | *Zuckerglasur ist cremig und flüssig* |
| 1. *Glasur & Smarties auf Kuchen verteilen*
 | *Kuchen* | *Glasur & Smarties auf Kuchen verteilen* | *Der Kuchen ist fertig* |

**Erwartetes Ergebnis**

|  |
| --- |
| *Der Kuchen ist auf dem Backblech aufgegangen. Die Glasur und die Smarties haften auf dem Kuchen. Der Kuchen ist genießbar.*  |
|  |

**Fehlermeldung und Fehler-Code**

|  |
| --- |
|  |
|  |

**Weitere Hinweise**

|  |
| --- |
|  |
| \*1: Referenz Feinkonzept\*2: Plausi-Prüfung= Plausibilitätsprüfung |