

# Ein Rezept verstehen

## Zubereitung:

1. Die drei Eier trennen.
2. 100g Mehl in eine Rührschüssel geben, nach und nach ca.  $\frac{1}{4}$  l Milch mit dem Schneebesen unterrühren. Die verquirlten Eigelbe und 1 EL Zucker unterrühren.
3. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen.
4. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
5. 2-3 EL Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Viertel des Pfannkuchenteiges mit einer Schöpfkelle hineingeben, dabei die Pfanne leicht schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt.
6. Pfannkuchen bei schwacher bis mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten garen, bis die Unterseite schön gebräunt und die Oberseite gestockt ist. Dann den Pfannkuchen vorsichtig wenden und etwa 1 Minute braten. Den Pfannkuchen auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Frucht-Kompott servieren.

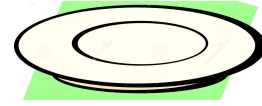
1- Lies das Rezept genau! Was brauchen wir? Schreibe die Liste der Zutaten!

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

2- Kennst du die Abkürzungen? Verbinde sie mit dem passenden ganzen Wort und der Übersetzung zusammen!

eine Prise		der Esslöffel		cuillère à café
EL		das Gramm		cuillère à soupe
g		der Teelöffel		litre
TL		eine Prise		une pincée
l		das Liter		gramme

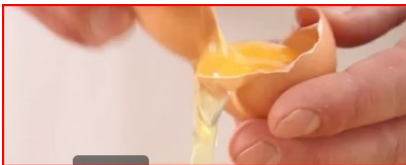
3- Kreuze an! Welche Küchengeräte brauchst du?



4- Unterstreiche im Text die Verben. Was bemerkst du?

5- Übrigens, um welches Rezept handelt es sich?

6- Beschrifte die folgenden Bildern mit den passenden Verben!



\_\_\_\_\_



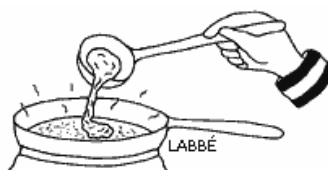
\_\_\_\_\_



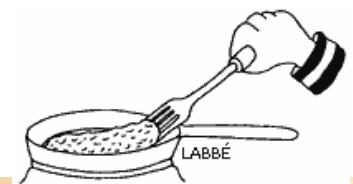
\_\_\_\_\_

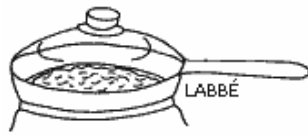


\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_





8- Verbinde nun jeden Satz oder jede Etape mit einem Bild / Foto: nummeriere dafür die Bilder in der richtigen Reihenfolge und schreibe den passenden Satz / Satzteil dazu!

