

Mein Name:

Na, läuft dir auch schon das Wasser im Mund zusammen? Dann lies weiter auf Seite 35.

1.

Lies die Anweisungen zur Herstellung von Vanillekipferl. Bringe sie dann in die richtige Reihenfolge, indem du sie nummerierst. Achtung! Zwei Arbeitsschritte sind aus einem anderen Rezept reingerutscht.

Gib mit einem Löffel Marmelade auf die Kekse.

Wende die noch warmen Vanillekipferl in einer Mischung aus Vanille- und Staubzucker.

Forme den Teig zu einer Kugel, die du dann eine halbe Stunde lang im Kühlschrank ruhen lässt.

Lege sie auf das Backblech und backe sie im Rohr bei 170 Grad für ca. zwölf Minuten.

Lege, nachdem du das Backrohr auf 170 Grad aufgeheizt hast, Backpapier auf einem Backblech aus.

Forme aus dem Teig eine Rolle und schneide sie in kleine Stücke auf, aus denen du anschließend kleine Kipferl formst.

Vermenge handwarme Butter und das Mehl.

Bewahre die Vanillekipferl am besten in einer Keksdose auf.

Gib den Eidotter, Mandeln, Vanillezucker und Zucker hinzu und verknete das Ganze kräftig miteinander.

Rolle jetzt den Teig mit einem Nudelwalker möglichst flach aus.

2.

Lies zunächst den Text und forme dann das Rezept zu den Kokosbusserln in die Befehlsform (Imperativ) um.

Lies das Rezept zu den Vanillekipferln und forme die Sätze ins Passiv um.


Information

Pro Ausgabe von TOPIC gibt es jetzt ein digitales Arbeitsblatt, das direkt am Computer ausgefüllt werden kann.

Dieses Arbeitsblatt muss nicht ausgedruckt werden.

Um es nutzen zu können, muss das Arbeitsblatt heruntergeladen und mit der jeweils aktuellen Version des [Adobe Acrobat Reader DC](#) (kostenfrei) geöffnet werden.

Nach dem Öffnen des Arbeitsblattes, können die einzelnen Formularfelder ausfüllen werden.

Ist das Blatt ausgefüllt, kann es auf dem eigenen Computer abgespeichert werden. Dazu auf den -Button am Arbeitsblatt klicken.

Achtung: Beim Öffnen des Arbeitsblattes im Web-Browser funktioniert die Speicherfunktion nicht!

Das gespeicherte Arbeitsblatt kann dann zB mittels einer E-Mail an die Lehrkraft verschickt werden.