

„Grießkuchen“ - Arbeitsblatt 1

Aufgabe 1: Textverständnis (Zutaten)

👂 Hören Sie zu und machen Sie sich Notizen

Zutaten:

- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____
- ❖ _____

Backzeit: _____ Minuten

Hitze: _____ Grad

Aufgabe 2: Textverständnis (Zubereitung)

Ordnen Sie die Arbeitsschritte chronologisch.

Verwenden Sie die Zahlen von 1-7.

| | |
|---|---|
| Das Grießgemisch abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren | |
| Eier mit dem Mixer schaumig schlagen | 1 |
| Mit Schokolade glasieren | |
| Zucker dazugeben | |
| Bei 50-55 Minuten backen. | |
| Grieß, Mandeln und Backpulver mischen | |
| Den Teig in eine Guglhupfform füllen | |

Lösungen:

Zutaten: Eier, Zucker, Grieß, Mandeln, Backpulver, Milch, Schokoglasur

Backzeit: 50-55 Minuten

Hitze: 175-180 Grad

| | |
|---|---|
| Das Grießgemisch abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren | 4 |
| Eier mit dem Mixer schaumig schlagen | 1 |
| Mit Schokolade glasieren | 7 |
| Zucker dazugeben | 2 |
| Bei 50-55 Minuten backen. | 6 |
| Grieß, Mandeln und Backpulver mischen | 3 |
| Den Teig in eine Guglhupfform füllen | 5 |