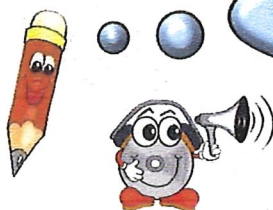


Also Oma - da wir insgesamt 10 Personen sind, brauchen wir 70 g Butter, 10 Eier, 400 g Mehl, 670 ml Milch, 70 g Rosinen, etwas Salz, 60 g Zucker, Staubzucker, zwei tiefe Schüsseln, einen Mixer und eine große Pfanne. Am Beginn leeren wir das gesamte Mehl in eine Schüssel. Nun trennen wir das Eiklar und das Eigelb aller Eier voneinander.

Die Dotter der Eier geben wir zum Mehl. Das Eiklar in eine eigene Schüssel. Jetzt leeren wir die Milch zu dem Mehl und den Dottern dazu. Mit dem Mixer verrühren wir alle Zutaten zu einer glatten Masse. Diese Masse sollten wir auch etwas salzen. Als Nächstes mixen wir das Eiklar zu Schnee. Wenn das Eiklar stif ist, streuen wir den Zucker darüber. Danach geben wir den Schnee ganz vorsichtig, in kleinen Portionen, in die Teigmasse und verrühren ihn. Zum Schluss kommen noch die Rosinen in den Teig. Beim Braten musst du mir dann unbedingt helfen, Oma. Die Butter wird nämlich in der heißen Pfanne geschmolzen und der Teig darin auf beiden Seiten goldbraun gebacken.

Über den fertigen Kaiserschmarren können wir dann noch Staubzucker streuen. Der Schmarren wird sicher lecker schmecken!




Suche dir im Internet ein Rezept und stelle es in deiner Klasse vor! Zähle die Zutaten auf und erkläre, wie die Zubereitung funktioniert!

*Diese Aufgabe nicht machen!*

**Richtig oder falsch? Kreise ein! Lies sehr genau und überlege gut!**

Gabriel durfte acht Freunde einladen. Seine Mama half ihm beim Kochen.	✓	✗
Rosinen, Staubzucker, Salz und Butter stehen auch im Rezept.	✓	✗
Am Beginn trennte Gabriel die Dotter von dem Eiklar.	✓	✗
Steif geschlagenes Eiklar nennt man auch Schnee.	✓	✗
Mit dem Mixer mischt man die Zutaten zu einem Kuchen.	✓	✗
Zum Schluss kommen dann auch noch Rosinen in den Teig.	✓	✗
Über den fertigen Schmarren sollte man noch etwas Mehl streuen.	✓	✗

**➤ Bringe die Kochanleitung in die passende Reihenfolge! Schreibe die passende Anleitung danach in dein Heft ab!**



1.	←	Gesamtes Mehl in eine Schüssel leeren.
2.	←	Milch zum Mehl und zu den Dottern gießen.
3.	←	Zutaten vorbereiten.
4.	←	Eiklar zu Schnee mixen und sanft unter den Teig heben.
5.	←	Eigelb und Eiklar aller Eier voneinander trennen. Eigelb zum Mehl. Eiklar in eine eigene Schüssel.
6.	←	Backen des Teiges in einer heißen Pfanne (goldbraun).
7.	←	Mit dem Mixer Milch, Mehl und Dotter zu einem Teig verrühren. Etwas Salz dazugeben.
8.	←	Rosinen in die Masse geben.
9.	←	Mit Staubzucker bestreuen - fertig!

**➤ Vervollständige diese Satzbaupläne!**

S = Subjekt, P = Prädikat, OE = Ortsergänzung, ZE = Zeitergänzung, E 3 = Ergänzung im 3. Fall, E 4 = Ergänzung im 4. Fall

*z.B.:*

S	P - Was tut er?	E 4 - Wen?/Was?	OE - Wo?
Gabriel	leert	das Mehl	in die Schüssel.

S	P - Was tut sie?	ZE - Wann?	E 3 - Wem?
Oma	hilft	zum Schluss	ihrem Enkel.

➤ **Welcher Satz enthält kein Wort aus der Wortfamilie „kochen“? Kreuze ihn an!**

- Das Kochbuch von Oma steht im Regal.
- Das kochend heiße Wasser steht auf dem Herd.
- Mit einem Kochlöffel hebt Gabriel den Schnee in den Teig.
- In der Pfanne wird der Teig goldbraun gebraten.
- Gabriel möchte vielleicht einmal ein berühmter TV-Koch werden.



➤ **Welches der folgenden Wörter ist ein sinnvoll zusammengesetztes Eigenschaftswort (Adjektiv)? Kreuze es an!**

<input type="checkbox"/> erbsenblau	<input type="checkbox"/> steinweich	<input type="checkbox"/> zuckersauer
<input type="checkbox"/> erdbeerviolett	<input checked="" type="checkbox"/> butterweich	<input type="checkbox"/> vitaminklar
<input type="checkbox"/> eiergrün	<input type="checkbox"/> salatschwarz	<input type="checkbox"/> wohlstinkend

➤ **Vielleicht kennst du das Märchen „Der süße Brei“ von den Brüdern Grimm. Lies dir das Märchen durch und unterstreiche alle Eigenschaftswörter (Adjektive). Nimm anschließend dein Heft und steigere jedes Eigenschaftswort!**

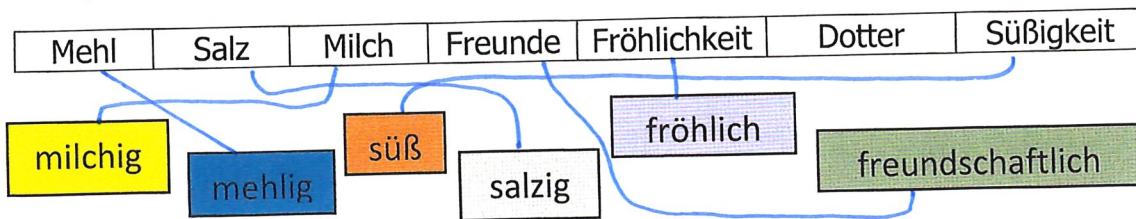
z.B.: **traurig - trauriger - am traurigsten**

**Hefteintrag übersenden!**

Ein trauriges, frommes Mädchen lebte mit ihrer armen Mutter alleine in einem alten Haus in einer mittelalterlichen Stadt. Die beiden hatten nichts mehr zu essen und mussten hungern. Da ging das Mädchen hinaus in den dunklen Wald um zu betteln. Dort begegnete ihm eine freundliche Frau, die ihr aus Mitleid einen magischen Zaubertopf schenkte, der auf das Kommando „Töpfchen, koch“, süßen Hirsebrei zubereitete und bei den Worten „Töpfchen, steh“, wieder damit aufhörte. Von da an mussten sie nie wieder hungern. Eines Tages ging das Mädchen aus dem Haus, und die Mutter befahl dem Topf: „Töpfchen, koch!“ Sofort kochte der silberne Topf süßen Brei. Den zweiten Spruch hatte sich die vergessliche Mutter aber nicht gemerkt. So kam es, dass der fleißige Topf immer weiter und weiter kochte. Bald waren fast alle Häuser der schönen Stadt unter dem süßen Hirsebrei begraben. Nur noch ein kleines, rotes Haus blieb übrig. Als das hübsche Mädchen nach Hause kam, sah sie die unglaubliche Bescherung. Das aufgeregte Mädchen sprach: „Töpfchen, steh!“ Da hörte es auf zu kochen.

..... in das Heft  
schwierig / kann weggelassen werden.

- **Welches dieser Namenwörter (Nomen) passt zu keinem der angegebenen Eigenschaftswörter (Adjektive)?**



Das Namenwort (Nomen) Dotter passt zu keinem dieser Eigenschaftswörter (Adjektive).

- **In dieser Kochanleitung befinden sich einige unpassende Wörter. Finde sie heraus und streiche sie aus dem Text! Versuche danach die Kochanleitung mit passenden Wörtern zu ergänzen.**



Für die Spießchen die Zucchini und Paprikaschoten ~~graben~~. Das Gemüse in eckige Stücke ~~turnen~~, waschen schneiden.

Die tiefgefrorenen Fischstäbchen kurz antauen lassen und jeweils in 2 bis 3 ~~Autos~~ Stücke schneiden.

Nun abwechselnd Gemüse und Fischstäbchen-Stücke auf die ~~Straße~~ Spießchen stecken.

Die Spieße 20 Minuten bei 175 Kilogramm im Ofen knusprig ~~singen~~. braten / backen

Für die Pommes die Zucchini waschen, die Kohlrabis und Süßkartoffeln schälen und alles in Pommesform ~~bellen~~. schneiden



Salz Die Pommesstücke in einer Pfanne mit Öl leicht braun braten. Mit ~~Steinen~~, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen.

Guten Appetit!

Ich habe 7 Wörter gefunden, die nicht in den Text passen!