

1. Schreibe das Rezept richtig! Achte auf Groß- und Kleinschreibung!

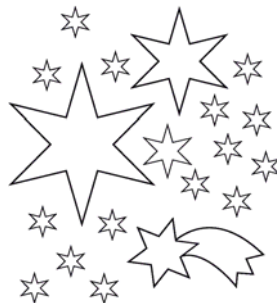
zutaten: 25 dag staubzucker
25 dag mandeln
3 eiklar
1 kaffeelöffel zimt

zubereitung: 1. eiklar zu festem schnee schlagen, zucker daruntermischen; 3 eßlöffel davon zurückbehalten.

2. mandeln blanchieren (= ins heiße wasser geben und dann schälen), reiben und mit dem zimt unter die schaummasse mengen.

3. die masse auf staubzucker 5 millimeter dick ausrollen, sterne ausstechen; auf ein mit backpapier belegtes blech setzen.

4. die sterne mit der zurückbehaltenen eiweißmasse bestreichen und bei 150 grad zirka 15 minuten hell backen.



2. Ergänzungsfragen: Beantworte richtig – in sinnvollen Sätzen!

1. Wie muss der Schnee geschlagen werden?

2. Was muss man unter die Schaummasse mengen?
.....

3. Wie dick soll der Teig ausgerollt werden?

4. Bei wie viel Grad und wie lange müssen die Kekse gebacken werden?

3. Entscheidungsfragen richtig beantworten! Kreuze an!

1. Muss das Eiklar zu festem Schnee geschlagen werden?

Ja

Nein

2. Muss man den Zimt und die Mandeln unter die Schaummasse rühren?

Ja

Nein

3. Gehört der Teig 10 Millimeter dick ausgerollt?

Ja

Nein

4. Sterne gehören mit Dotter bestrichen!

Ja

Nein