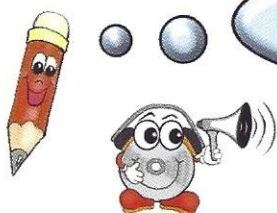


Also Oma - da wir insgesamt 10 \_\_\_\_\_ sind, brauchen wir 70 g Butter, 10 Eier, 400 g Mehl, 670 ml Milch, 70 g \_\_\_\_\_, etwas Salz, 60 g Zucker, \_\_\_\_\_, zwei tiefe Schüsseln, einen \_\_\_\_\_ und eine große Pfanne. Am Beginn leeren wir das gesamte Mehl in eine \_\_\_\_\_. Nun trennen wir das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

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

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

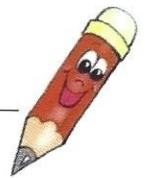


Suche dir im Internet ein Rezept und stelle es in deiner Klasse vor! Zähle die Zutaten auf und erkläre, wie die Zubereitung funktioniert!

**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

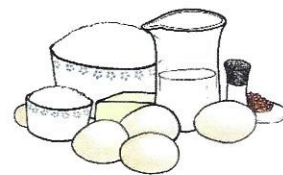
S	P - Was tut er?	E 4 - Wen?/Was?	OE - Wo?
Gabriel			

S	P - Was tut sie?	ZE - Wann?	E 3 - Wem?
	hilft		



- **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 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**

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.

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

Mehl	Salz	Milch	Freunde	Fröhlichkeit	Dotter	Süßigkeit
------	------	-------	---------	--------------	--------	-----------

milchig   mehlig   süß   salzig   fröhlich   freundschaftlich

Das Namenwort (Nomen) \_\_\_\_\_ 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.**

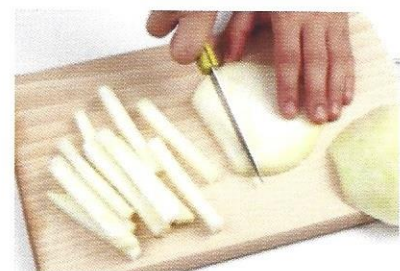


Für die Spießchen die Zucchini und Paprikaschoten graben. Das Gemüse in eckige Stücke turnen.

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

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

Die Spieße 20 Minuten bei 175 Kilogramm im Ofen knusprig singen.



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

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

Guten Appetit!

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