



AB: Eine Backanleitung mit Text und Bild nutzen

Deutsch Schreiben M 6

René hat Amerikaner gebacken.

Zuerst hat er die Arbeitsschritte fotografiert und sich Notizen gemacht.

Diese sind aber alle durcheinander geraten.

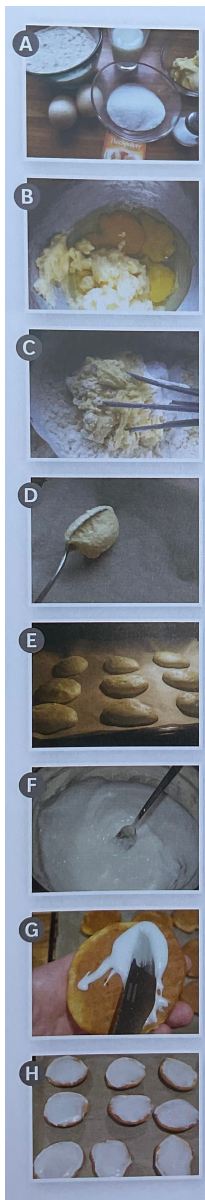
- ① Schau dir die Bilder an.
- ② Lies dir die Texte durch.
- ③ Ordne die Texte den passenden Bildern zu.
- ④ Schreibe die Backanleitung in der richtigen Reihenfolge untereinander in dein Heft.
Beginne mit der Überschrift und dem, was du brauchst.

Leckere Amerikaner backen

Gebäck aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
Inzwischen Puderzucker mit etwas Wasser zu einer cremigen Masse verrühren.

Zuerst Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren. Danach die Eier jeweils etwa 1 Minute unterrühren.

Für den Teig: 75 g Butter oder Margarine, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 250 g Mehl, 3 gestrichene Teelöffel Backpulver, 100 ml Milch



Für die Glasur: 200g Puderzucker, etwas Wasser

Mit einem Messer die Glasur auf den Amerikanern verteilen.

Mit dem Löffel kleine Haufen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Mehl und Backpulver mischen und zu der Butter-Eier-Masse geben. Zuletzt die Milch dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten backen.

