

Zimtsterne - jeżeli nie mamy w szkole pieca elektrycznego i nie możemy upiec z uczniami ciasteczek, to popracujmy przynajmniej nad przepisem, który może być wykorzystany do pieczenia ciasteczek w domu z mamą lub babcią. Rozkładamy przepis na czynniki pierwsze, filmik do zadań ma być instrukcją i wizualizacją tego, co będziemy robić. Na pewno się uczniom spodoba, bo nie jest to praca z nudnym tekstem, ale praktyczna zabawa z przepisem. Mniam :) mnie już zapachniało świętami!!! Smacznego uczenia :)

Mach mit!!!! /A2/

http://bit.ly/niwki_zimtsterne

ZIMTSTERNE

3 Eiweiß

250 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zimt

400 g Mandel(n), gemahlen, mit Schale

Abkürzungen:

g- Gramm
Pck. – Päckchen
1TL – Teelöffel
Min.- Minuten
cm - Zentimeter

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 45 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 25 Min.

Eiweiß mit dem Mixer sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Esslöffel Baiser-Masse abnehmen. Vanillezucker, Zimt und die Hälfte der Mandeln vorsichtig mit dem Teigschaber unter die übrige Baiser-Masse heben. Vom Rest der Mandeln so viel unterkneten, so dass der Teig kaum noch klebt.

Einen großen Gefrierbeutel aufschneiden, mit etwas gemahlenen Mandeln bestreuen und den Teig darin etwa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Mit dem restlichen Baiser bestreichen. Für 25 Minuten bei 140 Grad Ober-/Unterhitze in den unteren Teil vom Backofen geben.

Die Zimtsterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

ZIMTSTERNE – Mach mit!!!! Aufgaben bearbeitet von Agata Makiola

http://bit.ly/niwki_zimtsterne

3	Eiweiß
250 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zimt
400 g	Mandel(n), gemahlen, mit Schale

Abkürzungen:

g- Gramm
Pck. – Päckchen
1TL – Teelöffel
Min.- Minuten
cm - Zentimeter

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 45 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 25 Min. **Zubereitung:**

1) Uzupełnij luki wyrazami z nawiasów czytając je od tyłu

(β i e w i E) _ _ _ _ _ mit dem (r e x i M) _ _ _ _ _ sehr steif
(n e g a l h c s) _ _ _ _ _ . Puderzucker nach und nach
(n e b e g u z a d) _ _ _ _ _ . Zum Bestreichen der (e n r e t S) _ _ _ _ _
2 gut gehäufte Esslöffel Baiser-Masse abnehmen.

(r e k c u z e l l i n a V) _ _ _ _ _ , (t m i Z) _ _ _ _ _ und die
(e t f l ä H) _ _ _ _ _ der (n l e d n a M) _ _ _ _ _ vorsichtig mit dem Teigschaber
unter die übrige Baiser-Masse heben. Vom Rest der (n l e d n a M) _ _ _ _ _ so viel
unterkneten, so dass der (g i e T) _ _ _ _ _ kaum noch klebt.

Einen großen (l e t u e b r e i r f e G) _ _ _ _ _ aufschneiden, mit etwas
gemahlene Mandeln (n e u e r t s e b) _ _ _ _ _ und den Teig darin etwa 1 cm dick
(n e l l o r s u a) _ _ _ _ _ . Sterne ausstechen und auf das mit
(r e i p a p k a B) _ _ _ _ _ ausgelegte Backblech legen. Mit dem restlichen Baiser
bestreichen. Für 25 Minuten bei 140 Grad Ober-/Unterhitze in den (n e r e t n u) _ _ _ _ _
Teil vom (n e f o k c a B) _ _ _ _ _ geben.

Die (e n r e t s t m i Z) _ _ _ _ _ mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf
einem (t s o r n e h c u K) _ _ _ _ _ erkalten lassen.

1) Wypisz z tekstu z lukami odpowiednie wyrazy i wpisz je do tabelki:

Nomen	Verben	Adjektive

2) Przetłumacz wyrazy na język polski:

- Eiweiß -
- steif schlagen -
- dazugeben -
- zum Bestreichen -
- unterheben -
- unterkneten -
- aufschneiden -
- ausrollen -
- Sterne ausstechen -
- auf das Backblech legen -
- bestreichen -
- vom Backblech ziehen -
- Kuchenrost erkalten lassen -

3) Ułóż zdania w odpowiedniej kolejności /zdania należy uczniom pociąć/. Układać mogą indywidualnie, w parach albo grupach, w zależności od poziomu językowego grupy:

Eiweiß mit dem Mixer sehr steif schlagen.
Puderzucker nach und nach dazugeben.
Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Esslöffel Baiser-Masse abnehmen.
Vanillezucker, Zimt und die Hälfte der Mandeln vorsichtig mit dem Teigschaber unter die übrige Baiser-Masse heben.
Vom Rest der Mandeln so viel unterkneten, so dass der Teig kaum noch klebt.
Einen großen Gefrierbeutel aufschneiden, mit etwas gemahlenen Mandeln bestreuen und den Teig darin etwa 1 cm dick ausrollen.
Sterne ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
Mit dem restlichen Baiser bestreichen. Für 25 Minuten bei 140 Grad Ober-/Unterhitze in den unteren Teil vom Backofen geben.
Die Zimtsterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

V I E L S P A S S B E I M B A C K E N ! ! ! ! ! ! ! !

..... ! ! ! ! ! ! ! ! ☺ ☺ ☺