

Arbeitsblatt zum Thema "Pfannkuchen"

Aufgaben:

1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst!
Nutze dazu alle Lückenwörter!



Pfannkuchen sind flache _____. Man rührt dazu einen dickflüssigen Teig an und bäckt eine dünne Schicht davon in einer _____ mit etwas Fett oder Öl. Pfannkuchen nennt man auch Eierkuchen, Omeletten oder anderswie. _____ dafür gibt es auf der ganzen Welt.

Die Zutaten sind immer dieselben: Eier, Mehl, _____ und ein wenig Salz gehören in jeden Pfannkuchenteig. Wenn man mehr Mehl in den _____ gibt, wird er zäh, wenn man mehr Milch in den Teig gibt, wird er flüssiger. Der _____ ist fließend. Ganz ohne Mehl ist es ein Rührei, ohne Eier ist es ein weiches _____. Wenn die Zutaten zum Teig in einer Schüssel gemischt sind, wird er in eine _____ geschöpft und auf der einen Seite gebacken. Nach dem Wenden bäckt die andere _____, und schon ist der Pfannkuchen fertig.

Je nach Gewichtung der Zutaten verändern sich der Geschmack und die _____. Je weniger Mehl und je mehr Zucker man verwendet, desto eher wird aus dem Pfannkuchen eine _____. Je weniger Zucker und je mehr Mehl man beigibt, desto nahrhafter wird der _____. Es kommt auch ganz drauf an, was man dazu serviert. Die Beilage kann süß sein, zum Beispiel _____ und Zucker, oder ein salziger Aufstrich wie eine dicke Gemüse-Soße. Jedes _____ hat seine besonderen Vorlieben.

Verwendung	Eierspeisen	Brot	Zimt	Pfannkuchen	Land	Pfanne	Teig
Bratpfanne	Seite	Rezepte	Übergang	Milch	Nachspeise		