

Arbeitsblatt zum Thema "Welche Arten von Pfannkuchen gibt es?"

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!



In Frankreich heißen die Pfannkuchen _____. Sie sind besonders dünn und es ist üblich, sie gleich mit Zutaten zu belegen und dann nach dem _____ in der Pfanne aufzurollen, damit diese Zutaten mit eingerollt werden.

Amerikanische _____ heißen Pancakes, sprich: Pänkejks. Das ist Englisch für Pfannkuchen. _____ sind etwa so dick wie eine Scheibe Brot. In ihrem Teig ist Backpulver, damit sie wie _____ Luftblasen bilden und aufgehen. In Amerika werden sie mit Ahornsirup und _____ oder Blaubeeren gegessen.

In Russland und Osteuropa heißen die Pfannkuchen „Blinis“. Im _____ Deutschlands spricht man von „Plinsen“. Das Wort lehnt sich an die russischen „_____“ an. Ihr Teig hat den Unterschied, dass Buttermilch oder Quark statt _____ verwendet wird.

Der Kaiserschmarrn in Bayern und Österreich besteht aus zerhackten Pfannkuchen. Der _____ wird in der Pfanne mit dem Teigschaber zerhackt, hat schon Zucker im Teig und wird nach dem Backen mit _____ bestreut. Puderzucker besteht aus kleinen Stückchen wie normaler Zucker und fühlt sich fast wie _____ an. Der Kaiserschmarrn sieht mit dem Puderzucker so aus, wie wenn es in den _____ geschneit hätte.

Waffelteig bäckt man im Waffeleisen. Er ist dem Pfannkuchen sehr ähnlich. Wie beim _____ für Kaiserschmarrn oder süße Pfannkuchen kommt auch in diesen Teig Zucker.

_____ Pfannkuchen gibt es als Krapfen, Berliner oder auch Fasnachtskiechli in der _____. Man kann sie aber auch selber herstellen. Berliner sind im _____ zu üblichen Pfannkuchen dick aufgegangen wie Brot. Ihrem Teig hat man _____ hinzugegeben, damit sie so wie ein Ball aufgehen. Der Teig ist zäher und nicht so flüssig. Er wird dick mit dem _____ oder Wallholz ausgerollt und mit einer Tasse oder einem Glas rund ausgestochen. Diese runden _____ werden in der Fritteuse zubereitet. Der Teig schwimmt also in heißem _____. Wenn sie gebacken sind, kann man sie mit Marmelade oder Nougatcreme füllen.

Auch im Süden _____ gibt es Pfannkuchen. Weil viele Leute dort keine Milch vertragen, wird dort die Milch durch _____ ersetzt.

Blinis Backen Puderzucker Hefe Pancakes Erdbeeren Pfannkuchen Osten Brot
Bergen Teig Asiens Unterschied Berliner Scheiben Kaiserschmarrn Crêpes
Bäckerei Nudelholz Fett Kokosmilch Milch Mehl