

## I.2.6

Deutsch – Schreiben

# Winterbäckerei – Rezepte als Textform erarbeiten

Martina Külling

Mit Illustrationen von Katharina Friedrich



© RAABE 2021

© Salegi/Stock/GettyimagesPlus

Das gemeinsame Backen in der Vorweihnachtszeit bietet eine gute Gelegenheit, sich handlungsorientiert und fächerübergreifend mit der Textsorte „Rezepte“ auseinanderzusetzen. Rezepte werden gelesen, der Aufbau erarbeitet und natürlich besteht die Möglichkeit, sie auszuprobieren. Darüber hinaus bietet dieser Beitrag auch Materialien zur Arbeits- und Unterrichtsorganisation wie Check- und Einkaufslisten und die Möglichkeit, mit der ganzen Klasse ein Rezeptbuch zu gestalten.

### KOMPETENZPROFIL

<b>Klassenstufe:</b>	3 und 4
<b>Dauer:</b>	ca. 9 Unterrichtsstunden (ohne Backen)
<b>Kompetenzen:</b>	Texte überprüfen und bearbeiten; Texte planen und schreiben
<b>Thematische Bereiche:</b>	Rezepte; Texte lesen, überarbeiten und umsetzen; Weihnachten
<b>Medien:</b>	Arbeitsblätter, Texte, Bilder, Text, Selbsteinschätzungsbogen, Beobachtungsbogen
<b>Organisatorisches:</b>	Die Rezepte sind so ausgelegt, dass die Teigherstellung und Bearbeitung im Klassenzimmer (ohne Schulküche) stattfinden können und lediglich ein Backofen benötigt wird.
<b>Fächerübergreifend:</b>	Mathe: in Kontexten rechnen (Geld, Einkaufen, Rückgeld)

## 6. Stunde

**Thema:** Rezept Engelsaugen



**M 13–M 15 (AB)**

**Engelsaugen** / Die SuS bringen Bild und Text zusammen und in die richtige Reihenfolge (EA); je nach Differenzierung wird nur zugeordnet, ausgeschnitten und eingeklebt oder falsche Wörter identifiziert (EA)

**Benötigt:**  Scheren  
 Kleber

## 7. Stunde

**Thema:** Falsche Angaben finden und korrigieren



**M 16–M 18 (AB)**

**Ups, was ist das?** / Die SuS finden falsche Angaben und verbessern diese je nach Differenzierung, so verinnerlichen sie die Zutaten und den Ablauf der Rezepte (EA)

## 8. Stunde

**Thema:** Organisation des Backens anhand von Checklisten

**M 19–M 20 (AB)**

**Wer bringt was mit?** / L teilt die SuS in Gruppen ein (LV); die Zutaten, Küchengeräte, Materialien und das, was in der Schule vorhanden ist, werden innerhalb der Gruppen aufgeteilt (GA)

## 9. Stunde

**Thema:** Ein Rezeptbuch gestalten

**Abschluss:** In Gruppen Weihnachtsplätzchen backen

**M 21 (AB)**

**Unser Rezeptbuch** / Die SuS schreiben ihr Lieblingsrezept auf und gestalten eine Schmuckseite (EA); anschließend werden alle Seiten kopiert, gelocht und mit einer Kordel zu einem Buch geheftet (GA)

**Vorbereitung:** Nötige Utensilien inkl. Schürze/altes T-Shirt von den SuS mitbringen lassen/selbst mitbringen; Küche reservieren; den SuS in der Vorstunde als Hausaufgabe das Lieblingsrezept mitbringen lassen

**Benötigt:**  Buntstifte  
 Kordel zum Basteln des Rezeptbuchs  
 Nötige Utensilien zum Backen der Rezepte  
 Nötige Zutaten zum Backen der Rezepte  
 Schürzen/alte T-Shirts für die SuS

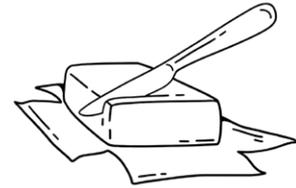
## M 4 Die Verben in Rezepten – der Imperativ



**Aufgabe:** Die Klasse 3b gestaltet ein Backbuch. Jedes Kind schreibt ein Rezept. Leider haben sie bei den Verben noch Fehler gemacht. Bringe die Verben in die Befehlsform (Imperativ). Tipp: Manche Verben werden in 2 Teile geteilt.

**Beispiel:** Lies das Rezept. (lesen)

a) \_\_\_\_\_ die Butter in kleine Stücke.  
(schneiden)



b) \_\_\_\_\_ das Mehl zur Butter \_\_\_\_\_.  
(dazugeben)



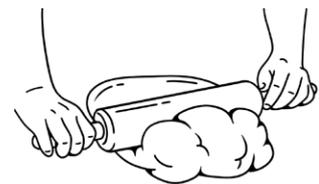
c) \_\_\_\_\_ die Schale von einer Zitrone \_\_\_\_\_.  
(abreiben)



d) \_\_\_\_\_ die Zutaten zu einem Teig. (kneten)



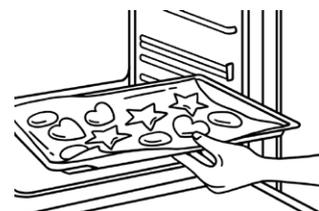
e) \_\_\_\_\_ den Teig mit dem Nudelholz \_\_\_\_\_.  
(ausrollen)



f) \_\_\_\_\_ die Kekse mit den Ausstechern \_\_\_\_\_.  
(ausstechen)



g) \_\_\_\_\_ die Kekse bei 180 °C im Ofen.  
(backen)



## Was ist ein gutes Rezept? – Teil 1



**Aufgabe 1:** Lies das Rezept.

Hallo und herzlich willkommen auf meinem Rezept-Blog.

Hier kommt das Rezept für Schoko-Kekse. Mehl, Kakao, Zucker und Butter in eine Schüssel tun geben. Teig kneten und eine Stunde kühlen. Man musste es bei 175 °C backen. Ach ja, du darfst das Ei nicht vergessen. Sie sollten es nicht länger backen, sonst werden die Kekse hart.

Ich wünsche euch einen guten Appetit!

PS: Die Kekse müssen ausgestochen werden. Und die Butter hätte man in Stücken dazugeben müssen.



**Aufgabe 2:** Glaubst du, dass man mit dem Rezept problemlos Kekse backen kann? Schreibe deine Meinung auf.

---

---

---

---

---

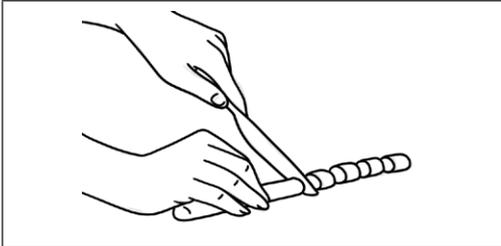
M 14 

## Engelsaugen – ein Plätzchen-Rezept konstruieren



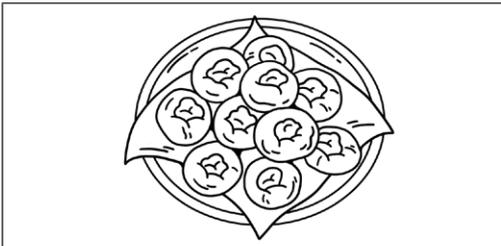
**Aufgabe:** Welcher Text gehört zu welchem Bild?

Schneide die Kärtchen aus und klebe sie passend ins Heft.



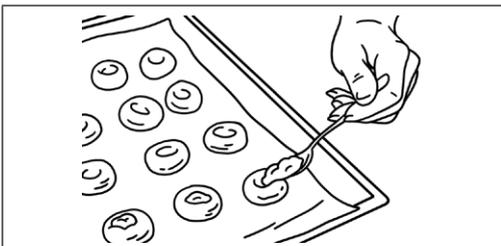
Materialien:

Backbrett • Küchenwaage • Messer •  
1 Rührlöffel • 2 kleine Löffel • Backblech mit  
Backpapier • Folie

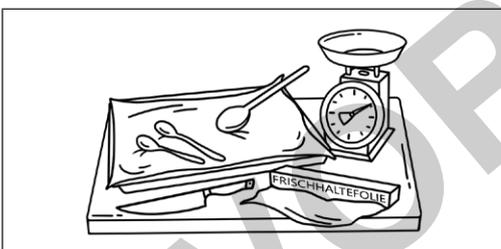


Zutaten:

240 g Mehl • 2 Eigelb • 70 g Puderzucker •  
2 TL Vanillezucker • 150 g Butter •  
Schale von 1 Zitrone • Konfitüre nach Wahl



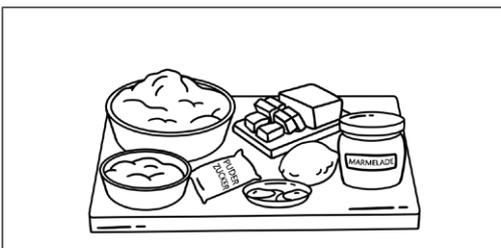
Heize den Ofen auf 200 °C vor. Verknete alle  
Zutaten mit den Händen auf einem Backbrett.  
Verpacke den Teig in Folie und stelle ihn  
mind. 30 Min. in den Kühlschrank.



Backe die Engelsaugen im vorgeheizten  
Ofen 10–15 Min. Lasse sie anschließend auf  
einem Gitter auskühlen und lege sie dann  
hübsch angerichtet auf einen Teller.



Forme aus jedem Stück eine Kugel. Setze  
die Kugel auf das Backblech mit Backpapier  
und drücke mit dem Finger oder einem  
Rührlöffelstiel ein Loch in die Mitte. Fülle das  
Loch mit Hilfe von 2 Löffeln mit Konfitüre.



Rolle den Teig zu einer langen Schlange  
mit ca. 3 cm Durchmesser und schneide 20  
gleich große Stücke ab.