

## Rezept für Pfannenkuchen

1. Ich wiege 150 Gramm Mehl ab und tue es in eine Schüssel.
2. Dann messe ich 125 Milliliter Wasser ab.
3. Dann messe ich noch mal 125 Milliliter Milch ab.
4. Ich vermische die Milch und das Wasser.
5. Dann tue ich die Milch und das Wasser in die Schüssel zu dem Mehl.
6. Es muss noch eine Prise Salz und eine Prise Zucker dazu.
7. Ich verrühre alles, bis keine Klümpchen mehr da sind.
8. Dann tue ich etwas Öl in eine Pfanne und warte bis das Öl warm wird.
9. Ich nehme eine Kelle und tue Teig in die Pfanne.
10. Ich mache so viele Pfannenkuchen, bis der Teig verbraucht ist.

Lies das Rezept und überprüfe die **Schreib-Tipps** für ein Rezept:

- Beginne mit einer Überschrift, die besagt, was zubereitet werden soll.
- Liste alle benötigten Zutaten mit Mengenangaben auf. Anschließend listest du die erforderlichen Küchengeräte auf.
- Verwende immer die gleiche Personalform.
- Halte die genaue Reihenfolge ein.
- Vermeide Wortwiederholungen.
- Verwende verschiedene Satzanfänge. verwendet

Schreibe hier auf, welche **Schreib-Tipps** nicht eingehalten wurden, bzw. was vergessen wurde:

---

---

---

---

---

---

---