

Ein Rezept mit Fehlern: Makronenhäubchen

Für den Teig brauche ich:

Mehl
Zucker
Butter
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelb

Außerdem benötige ich für die Makronenmasse:

3 Eiweiß
Puderzucker
175 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Zimt

und verschiedene runde Ausstecherförmchen

So geht es:

Aus den Teigzutaten Knetteig zubereiten und diesen kaltstellen.

Ich schlage für die Makronenmasse das Eiweiß zu einem sehr steifen Eischnee. Ich lass anschließend den Puderzucker nach und nach in den Eischnee einrieseln und rührte alles gut mit. Ich hebe nun die Mandeln und den Zimt unter. Die Makronenmasse ist fertig.

Als Nächstes bearbeitet man den Knetteig. Man wellt ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche den gekühlten Knetteig ca. einen halben Zentimeter dick aus. Jetzt stichst du mit einer runden Ausstecherform runde Plätzchen aus. Nun darf ich sie auf ein gefettetes Backblech legen und auf jedes Plätzchen in die Mitte mit zwei Teelöffeln ein Häufchen von der Makronenmasse geben. Ich werde alles bei 180 Grad ca. 20 Minuten lang backen.

Guten Appetit!

Aufgabe:

- Bei diesem Rezept stimmt einiges nicht. Unterstreiche fehlerhafte Stellen und beschreibe in deinem Heft die Fehler.
- Schreibe das Rezept richtig in der Ich – Form auf.

Ein Rezept mit Fehlern: Makronenhäubchen

Für den Teig brauche ich:

250 g Mehl
100 g Zucker
125 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelb

Außerdem benötige ich für die Makronenmasse:

3 Eiweiß
150 g Puderzucker
175 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Zimt

und verschiedene runde Ausstecherförmchen

So geht es:

Aus den Teigzutaten **bereite ich einen Knetteig zu und stelle diesen kalt.** (Ich –Form)

Ich schlage für die Makronenmasse das Eiweiß zu einem sehr steifen Eischnee.

Anschließend (Wortwiederholung) lasse ich den Puderzucker nach und nach in den Eischnee einrieseln und **rühre (Zeit)** alles gut mit. **Nun hebe ich (Wortwiederholung)** die Mandeln und den Zimt unter. Die Makronenmasse ist fertig.

Als Nächstes **bearbeite ich (Ich – Form)** den Knetteig. **Auf einer** bemehlten Arbeitsfläche **welle ich (Woertwiederholung und Ich –Form)** den gekühlten Knetteig ca. einen halben Zentimeter dick aus. Jetzt **steche ich (Ich –Form)** mit einer runden Ausstecherform runde Plätzchen aus. **Nun lege ich sie (keine Gefühle!)** auf ein gefettetes Backblech legen und **gebe** auf jedes Plätzchen in die Mitte mit zwei Teelöffeln ein Häufchen von der Makronenmasse (**Satzbau, Ich –Form**). **Zum Schluss backe ich** alles bei 180 Grad ca. 20 Minuten lang . (**Satzanfang, Zeit**)

Guten Appetit!

von ysnp für 4 teachers, Januar 2012