

I. Leseverstehen

Rezept für Pfeffernüsse

Zutaten:

250 g Zucker
250 g Mehl
2 Eier
2 TL Zimt
1/2 TL gemahlene Nelken
Hirschhornsalz
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

Zuerst wiegen Sie alle Zutaten mit der Küchenwaage ab. Dann 1) Sie Zucker, Eier, Zimt und die Nelken und rühren alles ca. 10 Minuten durch.

Geben Sie dann das Hirschhornsalz und das Mehl dazu und 2) alles gut durch. Lassen Sie den Teig mindestens 4 Stunden ruhen (am besten über Nacht).

Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick aus und stechen pfenniggroße Plätzchen aus. Diese legen Sie auf eine Porzellanplatte und lassen sie über Nacht trocknen.

Zum Schluß heizen Sie den 3) auf 150 Grad vor, legen die Pfeffernüsse mit der feuchten Seite nach oben auf ein Backblech und 4) sie ungefähr 25 Minuten.

Guten Appetit!

www.weihnachte.de

1. Ergänze!

Dann 1) Sie Zucker, Eier, Zimt und die Nelken und rühren alles ca. 10 Minuten durch.

- A) vermischen B) backen
 C) spülen D) schneiden

2. Ergänze!

Geben Sie dann das Hirschhornsalz und das Mehl dazu und 2) alles gut durch.

- A) kneten B) erhitzen
 C) zupfen D) pfeffern

3. Ergänze!

Zum Schluß heizen Sie den 3) auf 150 Grad vor, (...)

- A) Kühlschrank B) Backofen
 C) Küchenschrank D) Schüssel

4. Ergänze!

(...) und 4) sie ungefähr 25 Minuten.

- A) kneten B) backen
 C) schneiden D) anrichten

II. Kommunikation

5. -

- **Mit dem Vater.**

- A) Mit wem bist du in Deutschland gewesen?
 B) Womit bist du in Deutschland gewesen?
 C) Wer kommt mit dir?
 D) Wer war das?

6. -

- **Am Abend.**

- A) Wann wäschst du dich?
 B) Um wie viele Uhr bist du bei mir gewesen?
 C) Wer kommt gleich?
 D) Wo warst du?

7. - Was willst du werden?

-

- A) Schauspielerin.
 B) Ich weiß noch nicht.
 C) Ich bin Schülerin.
 D) Im Zoo.

8. - kostet ein Kilo Bananen?

- A) Wie B) Was ist
 C) Wie viel D) Wann viel

III. Wortschatz

9. Im Unterricht sind Handys

- A) verboten B) legen
 C) hängen D) liegen

10. Ergänze!

das Geschirr



- A) abwaschen B) spülen
 C) wegbringen D) anziehen

