



Vor dem Backen

Du brauchst 7 verschiedene Zutaten und 4 verschiedene Küchenutensilien:

gehackte Mandeln - _____

Äpfel - _____

Zucker - _____

Honig - _____

Rosinen - _____

Butter - _____

Schüssel - _____

Zimt - _____

Teelöffel (TL) - _____

kleines Küchenmesser - _____

Esslöffel (EL) - _____



Aufgabe

Schreibe die richtigen Wörter auf die Linien.

HILFE - Alle Wörter stehen in diesem Kasten!

honning hakkede mandler
æbler teske urtekniv
kanel smør skål
spiseske rosiner sukker



Aufgabe

Finde alle deutschen Wörter in dem Buchstabenchaos und schreibe sie auf die Linien zu dem passenden dänischen Wort. Benutze evtl. ein Wörterbuch.
Die Wörter stehen vertikal, horizontal und diagonal, aber nicht rückwärts.

vaske		skære	
smør		teske	
røre		skål	
kanel		bage	
fylde		spiseske	

G	N	T	J	O	L	G	A	B	V	U	O	L	L	D	S	F	E	J	Ä	Q	F	V	U	E
F	S	D	L	F	K	O	L	Ö	P	D	J	E	Ö	V	N	Z	T	U	E	Y	U	B	E	A
E	K	L	V	E	R	T	N	J	U	M	I	L	X	D	E	V	H	T	J	L	P	I	L	A
S	D	R	F	O	T	E	E	L	Ö	F	F	E	L	D	G	U	J	K	K	I	R	L	Ö	W
W	E	R	G	H	U	R	T	K	I	L	F	G	A	D	Y	U	L	O	K	K	Ü	H	E	N
L	Ö	G	H	N	U	J	I	M	S	J	A	T	X	U	V	D	K	I	H	L	H	A	D	E
F	G	B	A	C	K	E	N	D	G	U	T	E	R	B	R	G	U	I	H	N	R	T	U	N
D	E	R	H	U	K	L	E	S	A	S	E	R	F	S	F	G	G	E	R	B	E	R	G	E
S	T	E	R	N	E	N	S	T	A	U	B	F	E	R	N	D	E	N	F	R	N	A	R	M
D	G	U	R	B	E	R	U	N	S	C	H	N	E	I	D	E	N	R	E	H	B	U	N	D
A	D	W	R	E	D	J	U	H	G	Z	N	D	E	G	U	T	E	R	V	E	R	J	R	H
U	G	A	A	D	E	R	B	U	N	K	L	O	B	A	V	E	R	G	E	B	E	N	B	A
D	E	S	B	R	S	Ö	L	P	O	E	R	T	D	G	R	U	B	E	N	E	H	J	U	M
D	K	C	U	J	S	A	X	M	B	K	L	O	P	A	E	R	N	T	Z	I	M	T	Ä	L
Y	V	H	E	R	L	R	Y	N	E	U	V	E	R	B	N	R	U	N	G	T	E	S	H	L
F	I	E	R	E	Ö	D	R	A	U	F	T	V	A	E	R	G	H	F	G	E	L	I	N	G
E	H	N	K	O	F	T	R	A	S	T	A	T	A	V	E	R	N	Ü	U	G	N	H	J	K
M	H	J	I	M	F	R	E	U	T	E	R	A	E	O	V	E	R	L	N	Ö	J	E	R	L
I	G	H	E	D	E	A	N	S	T	E	R	F	A	R	K	O	L	L	E	R	M	A	L	H
D	F	H	E	U	L	I	M	W	E	I	H	N	A	C	H	T	S	E	E	R	U	K	O	L
W	Q	J	I	K	L	S	T	E	R	N	D	E	H	J	I	M	K	N	D	M	I	F	X	H
U	N	J	I	K	M	L	A	D	H	L	E	N	H	D	U	N	G	M	I	Ö	A	S	W	E
R	G	E	H	U	R	T	E	S	C	H	Ü	S	S	E	L	A	D	E	W	I	R	K	U	N
F	W	H	A	B	E	N	G	U	T	E	R	Z	U	G	J	U	K	I	M	A	D	E	R	H
G	R	T	Z	F	C	A	V	E	H	N	O	U	G	L	F	D	Ü	A	B	E	L	S	T	E



Während des Backens

Unten seht ihr das ganze Rezept in 5 Schritten.
Aber in welche Reihenfolge gehören die Schritte?

Lies die Anleitung durch und nummeriere
die Schritte in der richtigen Reihenfolge.

Wortschatz:

Auflaufform (Sub. die) – ovnfast fad

Umluft (Sub. die) – varmluft

Deckel (Sub. der) – låg

Kerngehäuse (Sub. das) - kernehus

Als erstes nimmst du 4
Äpfel. Wasche die
Äpfel gründlich.



1

Zu der Butter und dem
Zucker kommen nun 5
EL gehackte Mandeln.



Gib nun die Füllung in
die Äpfel. Und stelle sie
in eine Auflaufform.



Zuletzt gibst du 1/2
Teelöffel Zimt in die
Schüssel und verrührst
alles gut miteinander.



Jetzt sind die Äpfel klar.
Mache die Füllung. Heize
aber erst den Backofen
auf 200° Umluft vor.



Backe die gefüllten
Äpfel für 25-30
Minuten im Backofen.
Fertig!



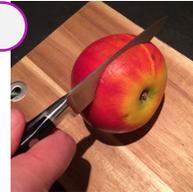
Nach den gehackten
Mandeln kommen
nun die Rosinen in
die Füllung.



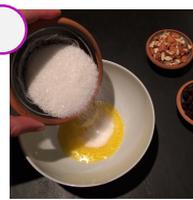
Für die Füllung
brauchst du 50 Gramm
weiche Butter. Gib sie
in die Schüssel.



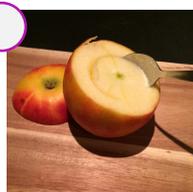
Schneide einen
1 cm dicken Deckel
von jedem Apfel.



Nach der Butter gibst
du 5 EL Zucker in die
Schüssel.



Nimm einen Teelöffel
und entferne das
Kerngehäuse aus dem
Apfel.



Bratapfel schmeckt
auch gut mit
Vanilleeis oder -soße.
Guten Appetit!

