



## 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

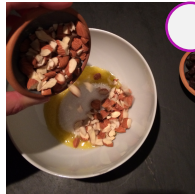
**Kerngehäuse (Sub. das)** - kernehus

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.



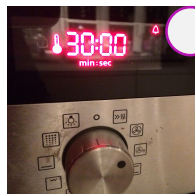
Zuletzt gibst du 1/2  
Teelöffel Zimt in die  
Schüssel und verrührst  
alles gut miteinander.



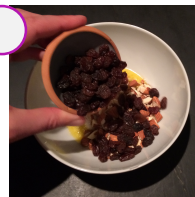
Jetzt sind die Äpfel klar.  
Mache die Füllung. Heize  
aber erst den Backofen  
auf 200° Umluft vor.



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



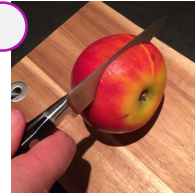
Nach den gehackten  
Mandeln kommen  
nun die Rosinen in  
die Füllung.



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!

