

### 5. Rund um die Freizeitgestaltung

Lies den Text. Setze die Verben aus dem Kasten in der richtigen Form in die Lücken ein.

Entscheide, ob du einmal am Wochenende einen Kaiserschmarrn backen würdest. Begründe schriftlich deine Meinung. Nenne mindestens fünf Argumente.

#### Überrasche deine Familie und Freunde mit Köstlichkeiten!



Kaiserschmarrn ist ein dicker Pfannkuchen. Er wird in Stücke gerissen und als Hauptspeise oder Nachspeise gegessen. Viele Köche finden ihn schön leicht. Bei dem Adjektiv „leicht“, denkt man an Salat oder Gemüse-Smoothies? Vorsicht: Kaiserschmarrn macht sehr viel

schneller satt. Aber er macht auch sehr viel schneller glücklich.

Das brauchen Sie für vier Portionen:

- 0,5 Liter Milch
- zwei Messerspitzen Salz
- 360 Gramm feines weißes Mehl
- 8 Eier
- 4 Esslöffel Rosinen
- 4 Hände voll Obst (z. B. Pflaumen)
- Zitronensaft
- ca. 4 Esslöffel Zucker
- Butter
- Öl
- Puderzucker

abkochen • gießen • geben • einstreuen • essen • nehmen •  
reißen • scheiden • schmecken • steifschlagen • stellen •  
schmelzen • servieren • verrühren • wenden • zubereiten

So geht es:

1. \_\_\_\_\_ Sie die Kerne aus den Pflaumen und \_\_\_\_\_  
Sie die Pflaumen in Stücke.
2. \_\_\_\_\_ Sie das Obst in einem Topf mit ein wenig Wasser,  
Zitronensaft und Zucker rund 15 Minuten zu Brei.

3. Lassen Sie die Masse kalt werden, und \_\_\_\_\_ Sie diese \_\_\_\_\_.
4. \_\_\_\_\_ Sie Milch, Mehl, Salz und Eigelb zu einem Teig.
5. Danach müssen Sie das Eiweiß \_\_\_\_\_ und unter den Teig heben. \_\_\_\_\_ Sie die Massen sehr vorsichtig, damit der Teig eine luftige Konsistenz bekommt.
6. Machen Sie in einer Pfanne etwas Öl heiß. \_\_\_\_\_ Sie dann ein kleines Stück Butter darin.
7. \_\_\_\_\_ Sie vier bis fünf Millimeter Teig in die Pfanne. \_\_\_\_\_ Sie jetzt einen Esslöffel Rosinen \_\_\_\_\_ Sie den Teig im Ganzen und lassen Sie ihn links und rechts leicht braun werden.
8. \_\_\_\_\_ Sie mit zwei Gabeln den Kaiserschmarrn in Stücke. \_\_\_\_\_ Sie wieder ein kleines Stück Butter dazu, streuen etwas Puderzucker darüber und lassen Sie den Kaiserschmarrn kurz karamellisieren.
9. \_\_\_\_\_ Sie die erste Portion warm, während Sie die nächste Portion \_\_\_\_\_.
10. Streuen Sie viel Puderzucker über den Kaiserschmarrn und \_\_\_\_\_ Sie ihn mit den gekochten Pflaumen. Sehr typisch ist es übrigens, Kaiserschmarrn mit Apfelmus zu \_\_\_\_\_.

---

---

---

---

---