

I.2.6

Deutsch – Schreiben

Winterbäckerei – Rezepte als Textform erarbeiten

Martina Külling

Mit Illustrationen von Katharina Friedrich



© RAABE 2021

© Salegi/Stock/GettyimagesPlus

Das gemeinsame Backen in der Vorweihnachtszeit bietet eine gute Gelegenheit, sich handlungsorientiert und fächerübergreifend mit der Textsorte „Rezepte“ auseinanderzusetzen. Rezepte werden gelesen, der Aufbau erarbeitet und natürlich besteht die Möglichkeit, sie auszuprobieren. Darüber hinaus bietet dieser Beitrag auch Materialien zur Arbeits- und Unterrichtsorganisation wie Check- und Einkaufslisten und die Möglichkeit, mit der ganzen Klasse ein Rezeptbuch zu gestalten.

KOMPETENZPROFIL

Klassenstufe: 3 und 4

Dauer: ca. 9 Unterrichtsstunden (ohne Backen)

Kompetenz: Texte überprüfen und bearbeiten; Texte planen und schreiben

Thematische Bereiche: Rezepte; Texte lesen, überarbeiten und umsetzen; Weihnachten

Medien: Arbeitsblätter, Texte, Bilder, Text, Selbsteinschätzungsbogen, Beobachtungsbogen

Organisation: Die Rezepte sind so ausgelegt, dass die Teigherstellung und Bearbeitung im Klassenzimmer (ohne Schulküche) stattfinden können und lediglich ein Backofen benötigt wird.

Fächerübergreifend: Mathe: in Kontexten rechnen (Geld, Einkaufen, Rückgeld)

Auf einen Blick

Legende der Abkürzungen:

AB: Arbeitsblatt; UG: Unterrichtsgespräch; LV: Lehrervortrag; EA: Einzelarbeit; PA: Partnerarbeit

 einfaches Niveau

 mittleres Niveau

 schwieriges Niveau

1. Stunde

Thema: Warum gibt es Rezepte?

Einstieg: Der Einstiegstext wird gemeinsam gelesen und evtl. szenisch nachgespielt (UG); die SuS erarbeiten Lösungsvorschläge (UG)

M 1 (AB) **Der ratlose Küchenjunge** / Die SuS lesen den Text und erarbeiten die Lösung, dass ein Rezept für den Kuchen benötigt wird (EA; PA; UG)

M 2 (AB) **Backen nach Rezept** / Die SuS lesen die drei Texte und finden heraus, dass nur einer der Textsorte „Rezept“ entspricht (EA); die SuS ermitteln heraus, welche Elemente nicht zu einem Rezept gehören (EA)

Benötigt: Falls der Einstieg szenisch interpretiert wird, werden Requisiten wie Halstücher, Kochmützen, Töpfe etc. benötigt

2. Stunde

Thema: Küchengeräte und -utensilien und ihre Funktionen beschreiben

M 3 (AB) **Ausstechen mit dem Löffel?** / Die SuS wählen Küchengeräte aus und formulieren Sätze Verben, die deren Funktion beschreiben (EA)

Vorbereitung: L bespricht im Vorfeld mit den SuS, ob alle Küchengeräte bekannt sind und bringt ggf. Anschauungsmaterial mit

Benötigt: ggf. Bilder oder Gegenstände als Anschauungsmaterial mitbringen

3. Stunde

Thema: Imperativ und zweiteilige Verben

M 4–M 6 (AB) **Die Verben in Rezepten** / Die SuS bilden anhand von vorgegebenen Verben und Bildern gemäß Differenzierung den Imperativ und achten auf teilbare Verben (EA)



4.–5. Stunde

Thema: Merkmale, Reihenfolge und Elemente von Rezepten

M 7–M 12 (AB) **Was ist ein gutes Rezept?** / Die SuS erarbeiten anhand eines fehlerhaften Rezepts die Teile und den Aufbau eines Rezepts und verknüpfen die Struktur mit einem Beispielrezept (EA)



6. Stunde

Thema: Rezept Engelsaugen



M 13–M 15 (AB)

Engelsaugen / Die SuS bringen Bild und Text zusammen und in die richtige Reihenfolge (EA); je nach Differenzierung wird nur zugeordnet, ausgeschnitten und eingeklebt oder falsche Wörter identifiziert (EA)

Benötigt:

- Scheren
- Kleber

7. Stunde

Thema: Falsche Angaben finden und korrigieren



M 16–M 18 (AB)

Ups, was ist das? / Die SuS finden falsche Angaben und verbessern diese je nach Differenzierung, so verinnerlichen sie die Zutaten und den Ablauf der Rezepte (EA)

8. Stunde

Thema: Organisation des Backens anhand von Checklisten

M 19–M 20 (AB)

Wer bringt was mit? / Leitet die SuS in Gruppen ein (LV); die Zutaten, Küchengeräte und -utensilien, die in der Schule vorhanden ist, werden innerhalb der Gruppen aufgeteilt (GA)

9. Stunde

Thema: Ein Rezeptbuch gestalten

Abschluss: In Gruppen Weihnachtsplätzchen backen

M 21 (AB)

Unser Rezeptbuch / Die SuS schreiben ihr Lieblingsrezept auf und gestalten eine Schmuckseite (EA); anschließend werden alle Seiten kopiert, gelocht und mit einer Kordel zu einem Buch geheftet (GA)

Vorbereitung:

Nötige Utensilien inkl. Schürze/altes T-Shirt von den SuS mitbringen lassen/ selbst mitbringen; Küche reservieren; den SuS in der Vorstunde als Hausaufgabe das Lieblingsrezept mitbringen lassen

Benötigt:

- Buntstifte
- Kordel zum Basteln des Rezeptbuchs
- Nötige Utensilien zum Backen der Rezepte
- Nötige Zutaten zum Backen der Rezepte
- Schürzen/alte T-Shirts für die SuS

M 4 Die Verben in Rezepten – der Imperativ



Aufgabe: Die Klasse 3b gestaltet ein Backbuch. Jedes Kind schreibt ein Rezept. Leider haben sie bei den Verben noch Fehler gemacht. Bringe die Verben in die Befehlsform (Imperativ). Tipp: Manche Verben werden in 2 Teile geteilt.

Beispiel: Lies das Rezept. (lesen)

a) _____ die Butter in kleine Stücke.
(schneiden)

b) _____ das Mehl zur Butter _____
(dazugeben)

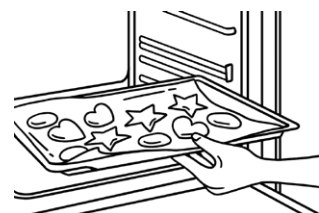
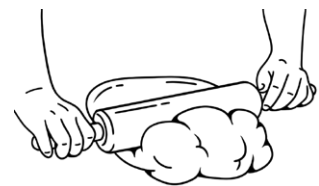
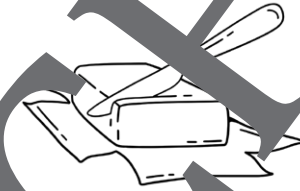
c) _____ die Schale von einer Zitrone _____.
(abreiben)

d) _____ die Zutaten zu einem Teig. (kneten)

e) _____ den Teig mit dem Nudelholz _____.
(ausrollen)

f) _____ die Kekse mit den Ausstechern _____.
(ausstechen)

g) _____ die Kekse bei 180 °C im Ofen.
(backen)



M 10

Was ist ein gutes Rezept? – Teil 2



Aufgabe 1: Links siehst du die Teile der Anleitung, rechts ein Beispielrezept. Male immer die Anleitung und den passenden Rezeptteil in der gleichen Farbe an.

Anleitung	Rezept
Schreibe die Überschrift des Rezeptes auf.	Wenn die Kekse ausgekühlt sind, mit Puderzucker bestreuen.
Liste die Zutaten in der richtigen Menge auf.	Schokoladenkekse
Schreibe die Zubereitung der Zutaten auf. Entscheide dich für eine Anrede: du, man oder Sie. Schreibe in der Gegenwart (Präsens).	220 g Mehl 40 g Kakao 100 g Zucker 100 g weiche Butter
Am Schluss kannst du Hinweise geben, zum Beispiel, wie die Kekse angerichtet werden.	1 Ei Puderzucker zum Bestreuen
Schreibe auf, welche Geräte und Materialien benötigt werden.	<p>du brauchst:</p> <p>Eine Schüssel, eine Waage, evtl. Rührmaschine mit Knethaken, Frischhaltefolie, Ausstechförmchen, ein Nudelholz und ein Backblech mit Backpapier ausgelegt.</p> <p>Heize den Ofen auf 175 °C vor. Mische Kakao, Mehl und Zucker in einer Schüssel. Füge das aufgeschlagene Ei dazu. Schneide die Butter in Stücke, verknete alles mit dem Knethaken oder von Hand zu einem Teig. Wickle ihn in Folie und lege ihn 1 Stunde in den Kühlschrank. Rolle ihn aus und steche 25 Kekse aus. Backe sie auf einem Blech ca. 10 Min. bei 175 °C.</p>



Aufgabe 2: Schreibe das Rezept von Teil 1 verbessert in dein Heft.

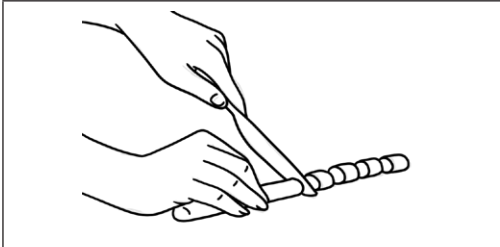
M 14 

Engelsaugen – ein Plätzchen-Rezept konstruieren



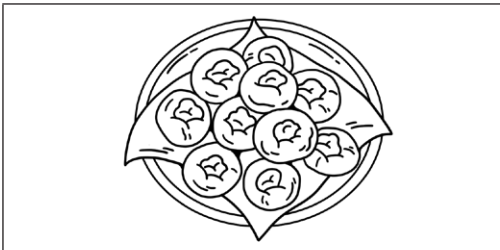
Aufgabe: Welcher Text gehört zu welchem Bild?

Schneide die Kärtchen aus und klebe sie passend ins Heft.



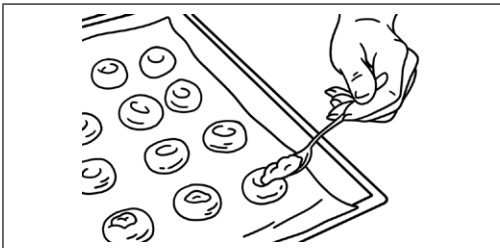
Materialien:

Backbrett • Küchenwaage • Messer •
1 Rührlöffel • 2 kleine Löffel • Backblech mit
Backpapier • Folie

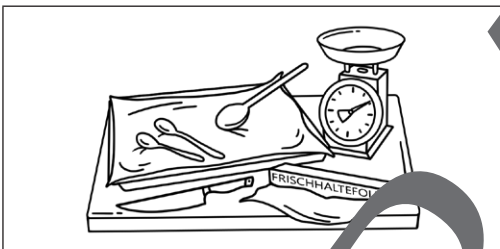


Zutaten:

240 g Mehl • 2 Eier • 70 g Puderzucker •
2 TL Vanillezucker • 150 g Butter •
Schale von 1 Zitrone • Konfitüre nach Wahl



Heize den Ofen auf 200 °C vor. Verknete alle
Zutaten mit den Händen auf einem Backbrett.
Verpacke den Teig in Folie und stelle ihn
mit dem Ofen im Kühlschrank.



Backe die Engelsaugen im vorgeheizten
Ofen für 15 Min. Lasse sie anschließend auf
einem Gitter auskühlen und lege sie dann
hübsch angerichtet auf einen Teller.



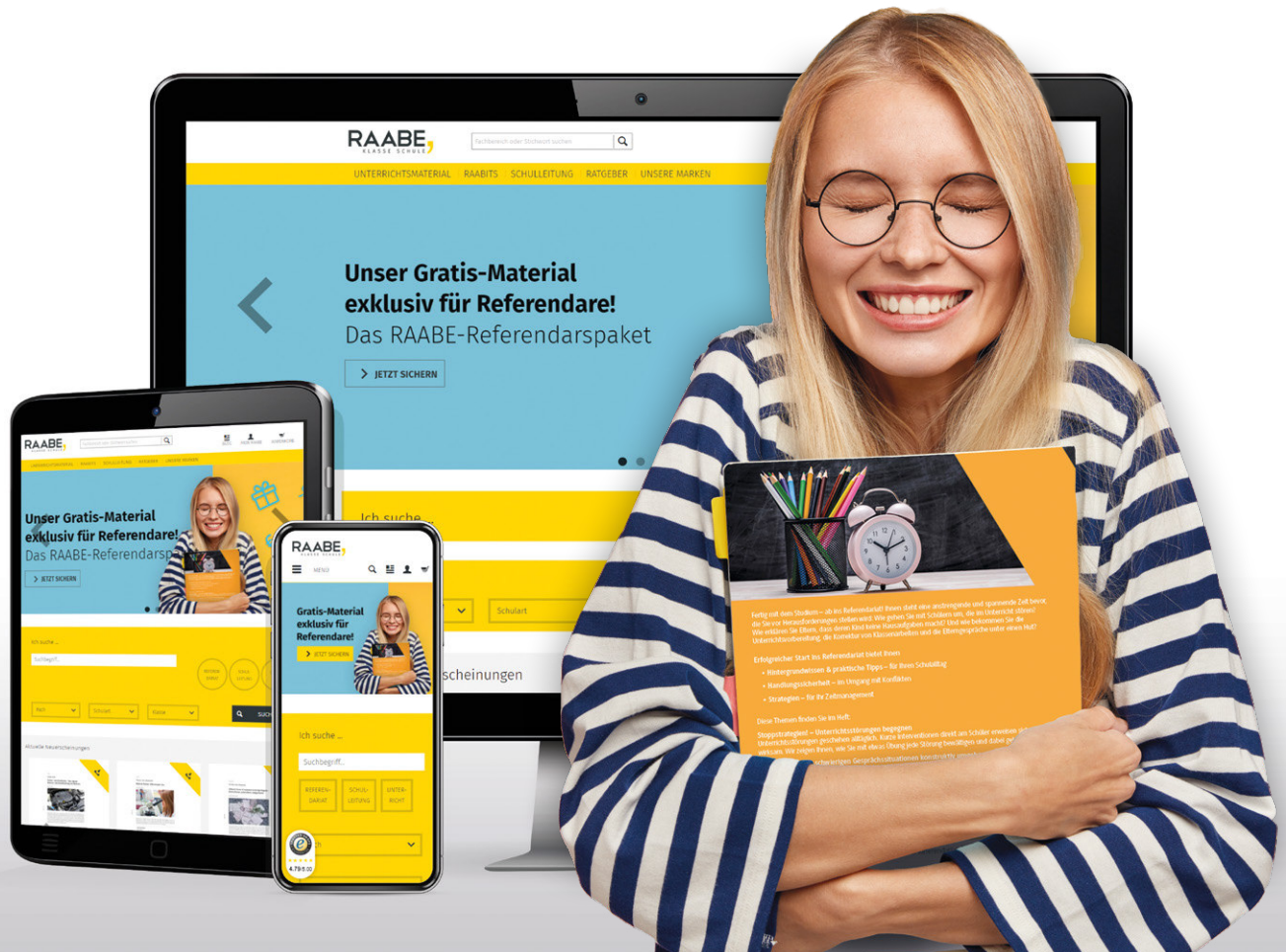
Forme aus jedem Stück eine Kugel. Setze
die Kugel auf das Backblech mit Backpapier
und drücke mit dem Finger oder einem
Rührlöffelstiel ein Loch in die Mitte. Fülle das
Loch mit Hilfe von 2 Löffeln mit Konfitüre.



Rolle den Teig zu einer langen Schlange
mit ca. 3 cm Durchmesser und schneide 20
gleich große Stücke ab.

Sie wollen mehr für Ihr Fach?

Bekommen Sie: Ganz einfach zum Download im RAABE Webshop.



Über 4.000 Unterrichtseinheiten
sofort zum Download verfügbar



Sichere Zahlung per Rechnung,
PayPal & Kreditkarte



Exklusive Vorteile für Abonnent*innen

- 20% Rabatt auf alle Materialien für Ihr bereits abonniertes Fach
- 10% Rabatt auf weitere Grundwerke



Käuferschutz mit Trusted Shops



Jetzt entdecken:
www.raabe.de