# Fachwortschatz Wirtschaftsdeutsch Name:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### Thema: Bäcker/in – Konditor/in II

## Bitte kreuzen Sie die richtige Lösung an. (Es ist jeweils nur eine Lösung richtig.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) die Stange 🞏  b) das Baguette 🞏  c) das Langbrot 🞏  d) die Salami 🞏 |  |
| 2 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) der Kaiserschmarrn 🞏  b) der Strudel 🞏  c) die Laugenstange 🞏  d) die Brezel 🞏 |  |
| 3 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) das Brötchen 🞏  b) der Stuten 🞏  c) das Mürbchen 🞏  d) das Teilchen 🞏 |  |
| 4 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) die Pizza 🞏  b) das Plätzchen 🞏  c) der Fladen 🞏  d) die Crêpe 🞏 |  |
| 5 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) der Hefezopf 🞏  b) die Lasagne 🞏  c) das Hörnchen 🞏  d) die Bruschetta 🞏 |  |
| 6 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) der Soda-Cracker 🞏  b) der Zwieback 🞏  c) der Keks 🞏  d) das Knäckebrot 🞏 |  |
| 7 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) das Kommissbrot 🞏  b) das Röggelchen 🞏  c) der Pumpernickel 🞏  d) die Matze 🞏 |  |
| 8 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) der Stuten 🞏  b) der Guglhupf 🞏  c) der Kuchen 🞏  d) der Kaiserschmarrn 🞏 |  |
| 9 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) das Toastbrot 🞏  b) das Sandwich 🞏  c) die Waffel 🞏  d) die Ciabatta 🞏 |  |
| 10 | 🞏 | Welches Gebäck ist hier abgebildet? a) die Baklava 🞏  b) das Croissant 🞏  c) die Apfeltasche 🞏  d) die Schnecke 🞏 |  |

Photos: pixabay

Punkte:\_\_\_/ 10

### Thema: Bäcker/in – Konditor/in II Lösung

###### 1 b

das Baguette, -s

„Stange“ und „Langbrot“ sind erfundene Begriffe.,

die (der) Salami, -(s), eine Wurst aus Schweinefleisch

###### 2 d

die Brezel, -n

der Kaiserschmarrn, - : Zubereitung aus einem Palatschinkenteig

der Strudel, -: eine Mehlspeise aus einer gefüllten und gebackenen oder gekochten Teigrolle

###### 3 a

das Brötchen, -

der Stuten, -: ein kastenförmiges Gebäck aus Hefeteig

das Mürbchen,- : ein Brötchen aus Mürbeteig

das Teilchen, -: Sammelbezeichnung für süße kleine Standardbackwerke

###### 4 c

die Pizza, Pizzas/Pizzen :

das Plätzchen, -: süßes Kleingebäck mit flacher Form, beliebtes Weihnachtsgebäck

der Fladen, -: ein einfaches Brot, das im Wesentlichen aus zerstoßenem oder gemahlenem Getreide und Wasser besteht

die Crêpe, -s: ein kleiner, dünner Pfannkuchen

###### 5 a

###### der Hefezopf, zöpfe: besonders geformter Kuchen aus Hefeteig mit zusätzlich Ei und Butter bzw. anderen Fetten. In Bayern und Österreich wird er teilweise auch als Striezel bezeichnet.

###### die Lasagne, -n: einitalienisches Gericht aus plattenförmigen Nudeln

###### das Hörnchen, -: ein wie ein Horn gebogenes Gebäckstück aus Blätter- oder Hefeteig

###### die Bruschetta, -s : ein mit Knoblauch eingeriebenes und mit Olivenöl beträufeltes Brot

###### 6 d

###### der Soda-Cracker, -: ein dünner, meist quadratischer Cracker, der aus Weißmehl, Hefe und Backpulver besteh

###### der Zwieback, Zwiebäcke: ein brotähnliches Feingebäck, das zur Haltbarmachung in Scheiben geschnitten und geröstet wird, bis es trocken und mürbe ist

###### der Keks, -e: ein trockenes, haltbares Kleingebäck, beliebt als Reiseproviant

###### das Knäckebrot, -e: ein flaches, meist aus Vollkorngetreide hergestelltes, getrocknetes Brot, Herkunftsland ist Schweden

###### 7 c

das Kommissbrot, -e: ein einfaches, haltbares Brot aus Roggen und Weizen mit Sauerteig und Hefe, früher zur Versorgung von Soldaten

das Röggelchen, - : ein Brötchen aus Roggenmehl

der Pumpernickel, - : besteht aus mindestens 90 % Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot. Backzeit: mindestens 16 Stunden.

die Matze, -n: von den Juden während der Passahzeit gegessenes ungesäuertes Fladenbrot

###### 8 a

der Stuten, -: Gebäcke aus mittelschwerem Hefefeinteig meist in Kastenform

der Guglhupf, -e: Kuchen aus Hefeteig, oft mit Rosinen.

der Kuchen, -: Gebäck aus Mehl, Fett, Zucker, Eiern und anderen Zutaten

der Kaiserschmarrn,-: mit Zucker bestreute, mit zwei Gabeln in kleine Stücke gerissene Eierkuchen [mit Rosinen]

### Thema: Handwerk / Bäcker – Konditor 2 Lösung

###### 9 a

das Toastbrot, -e

das Sandwich, -(e)s: zwei oder mehr dünne Brotscheiben, zwischen denen sich ein beliebiger würziger Belag befindet

die Waffel, -n: ein aus Mehl und Wasser bestehendes, flaches Feingebäck, das zwischen zwei heißen Eisen (Waffeleisen) gebacken wird.

die Ciabatta, Ciabatte: eine Brotsorte italienischer Herkunft aus Weizenmehl, Salz, Hefe, Wasser und Olivenöl

###### 10 b

die Baklava, -s: ein in Honig- oder Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätter- oder Filoteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien

das Croissant, -s: ein französisches Gebäck aus leicht gesüßtem, eihaltigen Plunderteig.

die Apfeltasche, n: ein mit Äpfeln gefülltes Gebäck aus Mürbeteig (in Form einer kleinen Tasche)

die Schnecke, -n: ein Gebäck mit süßen Füllungen, das schneckenförmig gewickelt ist