**,Ratespiel: „Sag’s anders“**

## Thema: Bäckereihandwerk (gemischte Übung, leicht I)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| das Baguette |  | der Zucker |  | der Backofen |
| Frankreich  lang  Brot  Wein |  | süß  ungesund  sauer  Kaffee |  | backen  braten  Herd  Küche |
|  |  |  |  |  |
| der Kaffee |  | knusprig |  | das Pfund |
| Tee  Getränk  Koffein  Milch |  | Adjektiv  weich  Chips  hart |  | Gewicht  Kilo  abnehmen  Kalorie |
|  |  |  |  |  |
| das Brötchen |  | die Hefe |  | das Backblech |
| Essen  Frühstück  Brot  Käse |  | backen  groß  quellen  Teig |  | Ofen  Brötchen  schieben  heiß |
|  |  |  |  |  |
| die Scheibe |  | belegen |  | das Stück |
| schneiden  Stück  Brot  Fenster |  | auf  Brot  mit  Käse |  | Würfel  Teil  Kuchen  schneiden |
|  |  |  |  |  |
| das Croissant |  | das Mehl |  | die Schüssel |
| französisch  Blatterteig  Gebäck  Mond |  | Getreide  mahlen  Brot  Weizen |  | Form  rühren  Salat  Tasse |

**,Ratespiel: „Sag’s anders“**

## Thema: Bäckereihandwerk (gemischte Übung, leicht II)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| die Brezel |  | die Schokolade |  | Tortenmesser |
| Gebäck  Bayern  Bier  Salz |  | Südamerika  süß  Sucht  dick |  | schneiden  Kuchen  Sahne  Gesicht |
|  |  |  |  |  |
| die Glasur |  | das Rezept |  | süß |
| Boden  Torte  transparent  Überzug |  | Angabe  Menge  Herstellung  kochen |  | sauer  Eigenschaft  Bonbon  Praline |
|  |  |  |  |  |
| abwiegen |  | das Kilo(gramm) |  | das Brot |
| Menge  Gramm  Gewicht  schwer |  | Gewicht  Pfund  schwer  wiegen |  | Speise  Frühstück  Käse  Butter |
|  |  |  |  |  |
| der Käsekuchen |  | die Obsttorte |  | das Eigelb |
| Torte  Kaffee  Wurst  deutsch |  | Frucht  Banane  Erdbeere  Kirsche |  | Ei  Farbe  Huhn  Dotter |
|  |  |  |  |  |
| der/das Marzipan |  | die Küchenwaage |  | die Schnitte |
| Masse  süß  Weihnachten  Kugel |  | abwiegen  Gramm  Rezept  Menge |  | Scheibe  Brot  Frühtück  schneiden |

**,Ratespiel: „Sag’s anders“**

## Thema: Bäckereihandwerk (gemischte Übung, mittelschwer I)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| das Mohnbrötchen |  | der Eischnee |  | die Gelatine |
| Brot  Semmel  blau  Korn |  | Eiweiß  schlagen  unterheben  Eigelb |  | Protein  Kollagen  transparent  Kuchen |
|  |  |  |  |  |
| das Backpulver |  | das Rollholz |  | der Teigschaber |
| Kuchen  Teig  Hefe  Mischung |  | Teig  ausrollen  Pizza  Kopf |  | Instrument  Masse  lösen  Mehl |
|  |  |  |  |  |
| die Konditorei |  | der Tortenboden |  | bekömmlich |
| Bäckerei  Kuchen  Geschäft  kaufen |  | Kuchen  Sahne  Basis  unten |  | gut  verdauen  Magen  schwer |
|  |  |  |  |  |
| der Blätterteig |  | der Zimt |  | geschnitten |
| Masse  Rohstoff  Laub  backen |  | Gewürz  Stange  Armer Ritter  Gebäck |  | Messer  Teil  Brot  Zwiebel |
|  |  |  |  |  |
| die Pastete |  | die Rosine |  | Gramm |
| Blätterteig  König/in  Mehl  Teig |  | Weinbeere  Stuten  picken  getrocknet |  | Gewicht  Kilo  wiegen  Pfund |

**,Ratespiel: „Sag’s anders“**

## Thema: Bäckereihandwerk (gemischte Übung, mittelschwer II)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| das Dekor |  | die Füllung |  | das Gebäck |
| Verzierung  schön  Auge  Farbe |  | Inhalt  Ingedienz  leer  hinein |  | backen  Brot  Konditorei  Kuchen |
|  |  |  |  |  |
| der Kakao |  | die Kruste |  | der Laib |
| Tee  Kaffee  Getränk  Milch |  | Brot  hart  Fell  Mantel |  | Brot  rund  Stück  Käse |
|  |  |  |  |  |
| der Sauerteig |  | die Schlagsahne |  | der Tiefkühlteigling |
| süß  Brot  Masse  backen |  | Milch  Torte  Eis  rühren |  | heiß  Kühlschrank  Masse  Brötchen |
|  |  |  |  |  |
| der Überzug |  | ofenfrisch |  | herzhaft |
| Eiweiß  Gelatine  Kuchen  glänzen |  | alt  Herd  aufbacken  Brötchen |  | geschmackvoll  pikant  Körperteil  Geschmack |
|  |  |  |  |  |
| ballaststoffreich |  | eifrei |  | die Zunft |
| viel  Gewicht  Kohlenhydrate  pflanzlich |  | ohne  Huhn  Produkt  Zutat |  | Innung  Verein  Handwerk  Miglied |

**,Ratespiel: „Sag’s anders“**

## Thema: Bäckerhandwerk (Produkte I)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| das belegte Brötchen |  | der Berliner (Ballen) |  | die Cremetorte |
| Brot  Käse  fertig  Butter |  | Stadt  Deutschland  süß  Gebäck |  | Kuchen  süß  Sahne  Paste |
|  |  |  |  |  |
| das Vollkornbrot |  | das Fladenbrot |  | der Frankfurter Kranz |
| Getreide  komplett  gesund  Frühstück |  | Türkei  ungesäuert  Brot  rund |  | Stadt  Kuchen  Ring  Krokant |
|  |  |  |  |  |
| der Hefezopf |  | das Hörnchen |  | das Knäckebrot |
| Gebäck  Haare  Brot  Striezel |  | Croissant  Gebäck  Mehl  Butter |  | knusprig  Schweden  flach  Brot |
|  |  |  |  |  |
| das Plätzchen |  | das Roggenmischbrot |  | das Sandwich |
| Feingebäck  Weihnachten  klein  Kuchen |  | Getreide  grau  durcheinander  Sauerteig |  | Scheibe  Toast  Belag  Salat |
|  |  |  |  |  |
| das Schwarzbrot |  | die Waffel |  | das Weißbrot |
| dunkel  Niederlande  Pumpernickel  Schrot |  | Feingebäck  Wasser  Mehl  Eis |  | Toast  Weizen  schwarz  Roggen |

**,Ratespiel: „Sag’s anders“**

## Thema: Bäckereihandwerk (Produkte II)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| der Lebkuchen |  | der Marmorkuchen |  | das Toastbrot |
| Herz  Kirmes  Weihnachten  Printen |  | Stein  Sand  Kakao  rühren |  | weiß  Hawai  England  aussprechen |
|  |  |  |  |  |
| der Stollen |  | der Apfelstrudel |  | der Krapfen |
| Weihnachten  Rosinen  Puderzucker  Brot |  | Frucht  rund  Kuchen  Adam |  | Weihnachten  Hefeteig  Berliner  Fett |
|  |  |  |  |  |
| das Laugengebäck |  | die Kirschtorte |  | das/der Pumpernickel |
| Kuchen  Stange  Natron  Hefe |  | Frucht  rot  Schwarzwald  Sahne |  | schwarz  Korn  Schrot  Käse |
|  |  |  |  |  |
| der Streuselkuchen |  | der Ciabatta |  | der Bienenstich |
| Zucker  Fett  Mehl  Krümel |  | Brot  Italien  Oliven  Weizen |  | Blechkuchen  Mandeln  Insekt  karamellisiert |
|  |  |  |  |  |
| das Schweineöhrchen |  | die Semmel |  | der Windbeutel |
| Kopf  hören  Gebäck  Tier |  | Brotchen  Wecken  Käse  Frühstück |  | Brandteig  Schlagsahne  Ofenküchlein  Profiteroles |

**,Ratespiel: „Sag’s anders“**

## Thema: Bäckreihandwerk (Verben)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| befüllen |  | rösten |  | anrichten |
| leeren  auf  Inhalt  voll |  | braten  grilen  braun  Kaffee |  | servieren  dekorieren  Auge  Auslage |
|  |  |  |  |  |
| bestreichen |  | dosieren |  | entfrosten |
| Brot  Messer  Butter  Nutella |  | portionieren  Menge  Gramm  Löffel |  | warm  kalt  auftauen  Teiglinge |
|  |  |  |  |  |
| heizen |  | kneten |  | kontrollieren |
| warm  Grad  Temperatur  Winter |  | massieren  Gummi  Masse  Teig |  | beaufsichtigen  prüfen  Polizei  Temparatur |
|  |  |  |  |  |
| lagern |  | mahlen |  | probieren |
| deponieren  aufbewahren  legen  Reserve |  | reiben  klein  Getreide  Mühle |  | testen  versuchen  Gechmack  naschen |
|  |  |  |  |  |
| rühren |  | schneiden |  | abwiegen |
| Löffel  Schneebesen  Topf  Masse |  | Messer  Schere  Papier  Schnitte |  | Mehl  Waage  Gewicht  Portion |

**,Ratespiel: „Sag’s anders“**

## Thema: Bäckreihandwerk (Rohstoffe und Zusatzmittel)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| die Vanille |  | die Mandel |  | das Natron |
| Gewürz  Schote  Bourbon  Glühwein |  | Organ  Nuss  Likör  Marzipan |  | Salz  backen  Stange  Pulver |
|  |  |  |  |  |
| der Puderzucker |  | der Farbstoff |  | das Eiweiß |
| süß  stäuben  Sieb  dekorieren |  | Zusatz  aussehen  „E“-Nummer  Kennzeichnung |  | Protein  schwarz  Farbe  Schneebesen |
|  |  |  |  |  |
| der Rahm |  | der Roggen |  | der Weizen |
| Sahne  Obers  Milch  Fett |  | Getreide  dunkel  Mischbrot  Sauerteig |  | Toast  Sandwich  Brötchen  Korn |
|  |  |  |  |  |
| das Getreide |  | die Hirse |  | das Fett |
| Korn  Weizen  Mais  Reis |  | Getreide  Gries  Gluten  Nahrungsmittel |  | dick  Kalorien  ungesund  Geschmack |
|  |  |  |  |  |
| der Konservierungsstoff |  | das Aroma |  | die Pottasche |
| Haltbarkeit  E-Nummer  Zusatz  Schimmel |  | Geschmack  künstlich  Zusatzstoff  Extrakt |  | Kaliumcarbonat  Lauge  Salz  Topf |

**,Ratespiel: „Sag’s anders“**

## Thema: Bäckereihandwerk (Arbeitsutensilien/Werkzeuge)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| das Backtrennpapier |  | das Fettthermometer |  | die Springform |
| Pappe  kleben  Ofen  braun |  | Temperatur  messen  Öl  Küche |  | Kuchen  Rand  bestreichen  Butter |
|  |  |  |  |  |
| der Spritzbeutel |  | der Sahnespender |  | die Apfelschälmaschine |
| Tülle  Tüte  dekorieren  Düse |  | Milch  Eis  Düse  Dekoratipon |  | Fucht  Gerät  entfernen  Adam |
|  |  |  |  |  |
| die Knetmaschine |  | der Kühlschrank |  | der Likörtrichter |
| Gerät  drücken  Hand  Teig |  | kalt  Eisfach  Küche  leer |  | Alkohol  Prozent  füllen  süß |
|  |  |  |  |  |
| der Messbecher |  | der Seiher |  | der Schokoladenwärmer |
| Menge  flüssig  Milliliter  wie viel |  | Sieb  flüssig  abtropfen  Filter |  | Kakao  schwarz  süß  Temperatur |
|  |  |  |  |  |
| der Stabmixer |  | das Waffeleisen |  | der Schneebesen |
| rühren  mischen  pürieren  Schneebesen |  | Gerät  zwei  Form  backen |  | rühren  Eiweiß  Schüssel  Spirale |

## Thema: Bäckereihandwerk

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |