

„Ratespiel: „Sag's anders“

Thema: Bäckereihandwerk (gemischte Übung, leicht I)

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



„Ratespiel: „Sag's anders“

Thema: Bäckereihandwerk (gemischte Übung, leicht II)

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



„Ratespiel: „Sag's anders“

Thema: Bäckereihandwerk (gemischte Übung, mittelschwer I)

das Mohnbrötchen

Brot
Semmel
blau
Korn

der Eischnee

Eiweiß
schlagen
unterheben
Eigelb

die Gelatine

Protein
Kollagen
transparent
Kuchen

das Backpulver

Kuchen
Teig
Hefe
Mischung

das Rollholz

Teig
ausrollen
Pizza
Kopf

der Teigschaber

Instrument
Masse
lösen
Mehl

die Konditorei

Bäckerei
Kuchen
Geschäft
kaufen

der Tortenboden

Kuchen
Sahne
Basis
unten

bekömmlich

gut
verdauen
Magen
schwer

der Blätterteig

Masse
Rohstoff
Laub
backen

der Zimt

Gewürz
Stange
Armer Ritter
Gebäck

geschnitten

Messer
Teil
Brot
Zwiebel

die Pastete

Blätterteig
König/in
Mehl
Teig

die Rosine

Weinbeere
Stuten
picken
getrocknet

Gramm

Gewicht
Kilo
wiegen
Pfund



„Ratespiel: „Sag's anders“

Thema: Bäckereihandwerk (gemischte Übung, mittelschwer II)

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



„Ratespiel: „Sag's anders“

Thema: Bäckerhandwerk (Produkte I)

das belegte Brötchen

Brot
Käse
fertig
Butter

der Berliner (Ballen)

Stadt
Deutschland
süß
Gebäck

die Cremetorte

Kuchen
süß
Sahne
Paste

das Vollkornbrot

Getreide
komplett
gesund
Frühstück

das Fladenbrot

Türkei
ungesäuert
Brot
rund

der Frankfurter Kranz

Stadt
Kuchen
Ring
Krokant

der Hefezopf

Gebäck
Haare
Brot
Striezel

das Hörnchen

Croissant
Gebäck
Mehl
Butter

das Knäckebrot

knusprig
Schweden
flach
Brot

das Plätzchen

Feingebäck
Weihnachten
klein
Kuchen

das Roggenmischbrot

Getreide
grau
durcheinander
Sauerteig

das Sandwich

Scheibe
Toast
Belag
Salat

das Schwarzbrot

dunkel
Niederlande
Pumpernickel
Schrot

die Waffel

Feingebäck
Wasser
Mehl
Eis

das Weißbrot

Toast
Weizen
schwarz
Roggen



„Ratespiel: „Sag's anders“

Thema: Bäckereihandwerk (Produkte II)

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



„Ratespiel: „Sag's anders“

Thema: Bäckereihandwerk (Verben)

befüllen leeren auf Inhalt voll	rösten braten grilen braun Kaffee	anrichten servieren dekorieren Auge Auslage
--	--	--

bestreichen Brot Messer Butter Nutella	dosieren portionieren Menge Gramm Löffel	entfrostet warm kalt auftauen Teiglinge
---	---	--

heizen warm Grad Temperatur Winter	kneten massieren Gummi Masse Teig	kontrollieren beaufsichtigen prüfen Polizei Temperatur
---	--	---

lagern deponieren aufbewahren legen Reserve	mahlen reiben klein Getreide Mühle	probieren testen versuchen Geschmack naschen
--	---	---

rühren Löffel Schneebeesen Topf Masse	schneiden Messer Schere Papier Schnitte	abwiegen Mehl Waage Gewicht Portion
--	--	--



„Ratespiel: „Sag's anders“

Thema: Bäckereihandwerk (Rohstoffe und Zusatzmittel)

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



„Ratespiel: „Sag's anders“

Thema: Bäckereihandwerk (Arbeitsutensilien/Werkzeuge)

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



Thema: Bäckereihandwerk

