

„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 dekoriieren	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

