

Thema: Bäcker/in – Konditor/in II

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

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

Photos: pixabay

Punkte: ___ / 10



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 besteht

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 Knäckebrötchen, -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 Rörgelchen, -: 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 Hefeteig 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]



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