

**1 Berliner (Pfannkuchen, Kreppel, Krapfen) sind sehr beliebt. Sehen Sie sich den Film an und unterstreichen Sie die richtige Ergänzung.**

1. Berliner sind ...

- a) scharf.
- b) sauer.
- c) süß.
- d) süßsauer.



2. Man isst sie besonders oft ...

- a) zu Weihnachten.
- b) zu Fasching/Karneval.
- c) zu Ostern.
- d) zur Hochzeit.

3. Nach dem Backen gibt man auf den Berliner ...

- a) Zucker.
- b) Marmelade.
- c) ein Ei.
- d) Butter.

4. Man isst Berliner ...

- a) mit einem Löffel.
- b) mit einer Gabel.
- c) mit Messer und Gabel.
- d) mit den Fingern.



**2 Im Film sehen und hören Sie, welche Zutaten man für Berliner braucht. Kreuzen Sie in der Liste die 10 Lebensmittel an.**

- |               |                          |                  |                          |
|---------------|--------------------------|------------------|--------------------------|
| 1. Äpfel      | <input type="checkbox"/> | 11. Öl           | <input type="checkbox"/> |
| 2. Backmittel | <input type="checkbox"/> | 12. Pfeffer      | <input type="checkbox"/> |
| 3. Butter     | <input type="checkbox"/> | 13. Salz         | <input type="checkbox"/> |
| 4. Eier       | <input type="checkbox"/> | 14. Schokolade   | <input type="checkbox"/> |
| 5. Hefe       | <input type="checkbox"/> | 15. Vanillearoma | <input type="checkbox"/> |
| 6. Käse       | <input type="checkbox"/> | 16. Wasser       | <input type="checkbox"/> |
| 7. Kokos      | <input type="checkbox"/> | 17. Wein         | <input type="checkbox"/> |
| 8. Marmelade  | <input type="checkbox"/> | 18. Zitrone      | <input type="checkbox"/> |
| 9. Mehl       | <input type="checkbox"/> | 19. Zucker       | <input type="checkbox"/> |
| 10. Milch     | <input type="checkbox"/> | 20. Zwiebeln     | <input type="checkbox"/> |

**3** Welche Arbeitsschritte sieht man in der Großbäckerei? Notieren Sie links die Reihenfolge der Schritte (1 bis 8) und rechts die Buchstaben der Bilder (A bis H).

- a) \_\_\_\_\_ alle Zutaten vermischen      Bild \_\_\_\_\_
- b) \_\_\_\_\_ bei 35°C in einem Schrank garen      Bild \_\_\_\_\_
- c) 1 die Zutaten vorbereiten      Bild H
- d) \_\_\_\_\_ in heißem Öl backen      Bild \_\_\_\_\_
- e) \_\_\_\_\_ in Körbe für den Transport legen      Bild \_\_\_\_\_
- f) \_\_\_\_\_ kleine Kugeln formen      Bild \_\_\_\_\_
- g) \_\_\_\_\_ mit Marmelade füllen      Bild \_\_\_\_\_
- h) \_\_\_\_\_ mit Zucker bestreuen      Bild \_\_\_\_\_



A



B



C



D



E



F



G



H