Anleitungen schreiben und überarbeiten

a) Sieh dir die Bilder im Sprachbuch S. 54, Ü36 an und lies die folgende Anleitung dazu. Unterstreiche im Text alle **Prädikate** im **Imperativ** und die **Pronomen der persönlichen Anrede.**
b) Schreibe die Anleitung nun im **Passiv** und mit **unpersönlichem man** in dein Heft. Drücke die **zeitliche Abfolge** durch passende Wörter aus *(zuerst, danach, kurz darauf, zum Schluss …)*.

Sie brauchen:
- 3 frische Eier
- 2 Teelöffel Staubzucker
- 1 große Rührschüssel, 1 kleine Schüssel
- Handmixer (alternativ ein Schneebesen)

1) Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit Seife und trocknen Sie sie gut ab. Stellen Sie alle Zutaten und Arbeitsmaterialien auf der Arbeitsfläche bereit.
2) Schlagen Sie die Eier einzeln auf und trennen Sie vorsichtig Eiweiß und Eigelb. Achten Sie darauf, dass kein Eigelb ins Eiweiß gelangt, da der Eischnee sonst nicht steif wird.
3) Das Eiweiß kippen Sie vorsichtig aus der Schale in eine große Rührschüssel.
4) Den übrig gebliebenen Dotter stellen Sie in einer kleinen Schüssel beiseite.
5) Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Handmixer oder dem Schneebesen. Fangen Sie mit niedriger Geschwindigkeit an und erhöhen Sie sie allmählich. Schlagen Sie das Eiweiß so lange, bis es steif und fest ist. Das kann ein paar Minuten dauern, also seien Sie geduldig! Verarbeiten Sie den steifen Eischnee rasch für Ihr Dessert weiter.

Viel Spaß beim Experimentieren in der Küche!

Zuerst werden die Hände gründlich mit Seife gewaschen und gut abgetrocknet._____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

zuerst√ ::: jetzt ::: danach ::: anschließend ::: nun ::: dabei

© Österreichischer Bundesverlag Schulbuch GmbH & Co. KG, Wien 2024 | www.oebv.at | **Vielfach Deutsch 2** | ISBN 978-3-209-11727-4
Alle Rechte vorbehalten. Von dieser Druckvorlage ist die Vervielfältigung für den eigenen Unterrichtsgebrauch gestattet.
Die Kopiergebühren sind abgegolten. Für Veränderungen durch Dritte übernimmt der Verlag keine Verantwortung.