


Anleitungen befolgen

-  **1** Nummeriere die Arbeitsschritte für das Eierspeis-Rezept in der richtigen Reihenfolge. Trage die Zahlen in die rechte Spalte ein.

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.	
7 Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und 250 ml Milch versprudeln.	1
Die Eier in das heiße Öl gießen und vorsichtig umrühren,	
Schnittlauch oder Petersilie fein hacken,	
Die Pfanne vom Herd nehmen, sobald die Eier halbfest sind.	
die fertige Eierspeis damit bestreuen und das Gericht sofort servieren.	
sodass das Gericht nicht anbrennt.	

-  **2** Welche Begriffe fehlen im Rezept? Schreibe die passenden Wörter aus dem Kasten in die Lücken.

Süßer Mürbteig für Kekse

Zutaten für eine Portion:

- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 300 g Mehl, glatt
- 1 Ei
- Salz, Mehl für die Arbeitsfläche

in Stücke geschnittene :: Ei ::
 vorgeheizten :: goldbraun ::
 Prise :: einen Zentimeter
 glattes



Zubereitung:

Staubzucker, Vanillezucker, eine Salz und

Butter in eine Schüssel geben. Das und Mehl dazufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Folie einwickeln und für 30 min in den Kühlschrank legen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen, den Teig nochmals kurz durchkneten und mit einem Nudelholz dick ausrollen. Danach Kekse ausstechen, auf ein Blech legen und für 10–15 min in den Backofen (180 °C) schieben. Die Kekse backen, dann abkühlen lassen. Nach dem Erkalten mit Staubzucker bestreuen und genießen.

