

Autor: Mária Beňková		Škola: ZŠ, Ulica Eliáša Lániho, Bytča
Predmet: Nemecký jazyk	Ročník: 8.	Téma: Passiv



Pracovní list

Weihnachtskuchen

Wie wird ein Weihnachtskuchen gebacken ? / Nach Hurra 4 – 5/2000 /

Zutaten:

250g weiche Butter, 250g Zucker, 5 Eier, 250g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, Fett für die Form, 125ml Orangensaft, 125ml Portwein, 50g Puderzucker, 30g gemischte Beeren, 1 – 2 Esslöffel Zucker, 200g Schlagsahne.

- die Zutaten vorbereiten
- Fett, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver in einer Schüssel mit dem Handmixer etwa 4 Minuten cremig aufschlagen
- Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen
- Teig glattstreichen
- Teig im vorgeheizten Backofen 70 Minuten backen
- Kuchen nach 15 Minuten aus der Form herausnehmen
- Kuchen abkühlen lassen
- Kuchen auf eine Tortenplatte setzen
- Orangensaft, Portwein, Puderzucker verrühren
- den Kuchen damit esslöffelweise beträufeln und durchziehen lassen
- den Kuchen mit aufgelauten, gezuckerten Beeren und Schlagsahne garnieren.

