



Backe, backe Lebkuchen

1. In dem Artikel erfährst du viel über Lebkuchen. Finde die jeweils passende Antwort heraus und bilde mit dem Buchstaben der richtigen Antworten das Lösungswort.

a) Womit wird der Lebkuchenteig in der Lebensmittelindustrie geknetet?

R Mit der Rührmaschine S Mit dem Fleischwolf T Mit dem Mixer

b) Was erzeugen die Triebmittel, damit der Teig locker wird?

C Wasser D Blasen E Gase

c) Welche Substanz wird für den Lagerteig aufgekocht?

X Milch Y Schokolade Z Sirup

d) Wie lange rastet der Teig?

D 1 bis 2 Monate E 2 bis 10 Wochen F 1 bis 3 Wochen

e) Was bedeutet der Name Lebkuchen in seiner Ursprungsform?

N Laib O Teig P Fladen

f) Was gibt man in die Blechdose zum Lebkuchen dazu, damit er schneller weich wird?

T Apfelspalten U Orangenschalen V Grapefruitstücke

Lösungswort:

--	--	--	--	--	--





Backe, backe Lebkuchen

2. Lebkuchen werden mit vielen Zutaten gewürzt. Darüber hinaus gibt es viele Gewürze, die in der Küche verwendet werden. Berate dich mit deinen Klassenkollegen und finde heraus, um welche Gewürze es sich bei der Abbildung handelt.



a) _____



b) _____



c) _____



d) _____



e) _____



f) _____