

Käseplätzchen

Zutaten für den Teig:

150 g Weizenvollkornmehl, 100 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver,
180 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler), 200 g kalte Butter, 1 Ei,
je eine Prise gemahlener Pfeffer, geriebener Muskat, Paprikapulver

Zur Verzierung:

1 Eigelb, 1 EL Sahne, Mohn, Sesam, Kümmel, klein gehackte Nüsse



In der Backanleitung fehlen die Satzanfänge _____.

Ergänze auch treffende Verben _____. Die roten und grünen Wörter helfen dir.

mischen

aufschlagen

verkneten

ausstechen

backen

verrühren

geben

bestreichen

ausrollen

verzieren

_____ du das Vollkornmehl, das Weizenmehl,
das Backpulver, den geriebenen Käse (z. B. Emmentaler) und die Gewürze
in einer Schüssel.

_____ du ein Ei _____ und _____ es zusammen
mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter zu der Mehlmischung.

_____ du alle Zutaten zu einem Teig und lässt ihn
etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen. _____

du den Teig etwa 1/2 cm dick auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche _____.

_____ kannst du beliebige Plätzchen (z. B. Herzen, Sterne, Monde,
Kreise) _____.

du das Eigelb und die Sahne und _____ damit die Plätzchen.

_____ du die Plätzchen mit Mohn, Sesam,
Kümmel oder klein gehackten Nüssen und _____ sie auf der
oberen Schiene des Backofens bei 200 °C etwa 10 Minuten.

dann

nun

anschließend

zuerst

zuletzt

jetzt

danach

darauf

als Nächstes