

Lehrpersonen Unterstufe Dorf

➔ Lies genau. Suche alles, was du brauchst und führe alle Arbeitsschritte der Reihe nach aus! Frage einen Erwachsenen um Begleitung! Viel Spass und EN GUETE!

Fotzelschnitten

Zutaten:

- Brot (z.B. Toastbrot, Zopf)
- Milch
- Eier
- Öl zum Braten
- Zucker
- Zimt



Geräte:

- Messer, Gabel
- Suppen-Teller
- Brat-Pfanne
- Kelle

So geht's:

1. Ich wasche meine Hände.
2. Ich schneide das Brot in Scheiben.
3. Ich verklopfe die Eier mit der Gabel in einem Suppen-Teller.
4. Ich gebe die Milch in einen anderen Suppen-Teller.
5. Ich gebe etwas Öl in die Bratpfanne.
6. Ich stelle die Platte ein - auf die höchste Stufe.
7. Ich lege das Brot kurz in die Milch.
8. Ich wende das Brot im Ei.
9. Ich stelle die Platte zurück - auf mittlere Hitze.
10. Ich backe das Brot in der Pfanne bis es goldgelb ist.
11. Ich nehme das Brot aus der Pfanne.
12. Ich backe alle Brotscheiben.
13. Ich stelle die Platte aus - auf 0.
14. Ich mische Zucker und Zimt zusammen.
15. Ich streue Zimtzucker über die gebackenen Brotscheiben.
16. Ich bringe das Essen meinen Gästen.
17. Wir essen zusammen. Guten Appetit!!!
18. Ich räume die Küche auf.