

# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

## Auszug aus: *Rezepte als Textform erarbeiten*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](https://www.school-scout.de)



1.2.6

Deutsch – Schreiben

### Winterbäckerei – Rezepte als Textform erarbeiten

Marika Köllig

Mit Rezepturen von Katharina Klaukötter



Das gemeinsame Backen in der Vernetztklasse bietet eine gute Gelegenheit, sich handlungsorientiert und schülerorientiert mit der Textform „Rezept“ auseinanderzusetzen. Rezepte werden gelesen, der Aufbau erarbeitet und werden bestenfalls in Kleingruppen oder arbeitsteilig erarbeitet. Hierbei kann bereits über die Bedeutung von Rezepturen für die Arbeit in Unternehmen gesprochen werden. Checklisten und die Möglichkeit, sich die eigenen Rezepte in Rezeptbüchern zu gestalten.

#### KOMPETENZPROFIL

**Klassenstufe:** 3 und 4  
**Zeitraum:** ca. 30 Unterrichtsstunden (inkl. Backzeit)  
**Kompetenzen:** Texte überarbeiten und bearbeiten, Texte planen und schreiben  
**Thematische Bereiche:** Rezepte, Texte lesen, überarbeiten und schreiben, multimediale Arbeitsblätter, Texte, Bilder, Text, Schreibwerkzeuge (Stift, Bleistift, Kugelschreiber, Schreibgerät)  
**Organisatorisches:** Die Rezepte sind so angelegt, dass die Digitalisierung und Bearbeitung im Klassenraum ohne Schwierigkeiten stattfinden können und lediglich ein Beamer benötigt wird.  
**Fächerübergreifend:** Mathematik (Kochen, Backen, Backzeit)

## I.2.6

Deutsch – Schreiben

# Winterbäckerei – Rezepte als Textform erarbeiten

Martina Külling

Mit Illustrationen von Katharina Friedrich



© RAABE 2021

© Salegi/Stock/GettyimagesPlus

Das gemeinsame Backen in der Vorweihnachtszeit bietet eine gute Gelegenheit, sich handlungsorientiert und fächerübergreifend mit der Textsorte „Rezepte“ auseinanderzusetzen. Rezepte werden gelesen, der Aufbau erarbeitet und natürlich besteht die Möglichkeit, sie auszuprobieren. Darüber hinaus bietet dieser Beitrag auch Materialien zur Arbeits- und Unterrichtsorganisation wie Check- und Einkaufslisten und die Möglichkeit, mit der ganzen Klasse ein Rezeptbuch zu gestalten.

---

### KOMPETENZPROFIL

<b>Klassenstufe:</b>	3 und 4
<b>Dauer:</b>	ca. 9 Unterrichtsstunden (ohne Backen)
<b>Kompetenzen:</b>	Texte überprüfen und bearbeiten; Texte planen und schreiben
<b>Thematische Bereiche:</b>	Rezepte; Texte lesen, überarbeiten und umsetzen; Weihnachten
<b>Medien:</b>	Arbeitsblätter, Texte, Bilder, Text, Selbsteinschätzungsbogen, Beobachtungsbogen
<b>Organisatorisches:</b>	Die Rezepte sind so ausgelegt, dass die Teigherstellung und Bearbeitung im Klassenzimmer (ohne Schulküche) stattfinden können und lediglich ein Backofen benötigt wird.
<b>Fächerübergreifend:</b>	Mathe: in Kontexten rechnen (Geld, Einkaufen, Rückgeld)

---

## Was Sie zu diesem Thema wissen sollten

Rezepte bieten für Kinder Lernanreize auf verschiedenen Ebenen. In der Rezeption wird das informierende und handlungsanweisende Lesen geschult; auf sprachlicher Ebene bietet die Textform „Rezept“ die Möglichkeit, das adressatenorientierte Schreiben, den Imperativ, auch mit teilbaren Verben, und den strukturierten Aufbau eines Textes kennenzulernen. Den Schülerinnen und Schülern wird bewusst, warum man Rezepte benötigt und welche Angaben nötig und welche überflüssig sind. Darüber hinaus lernen sie verschiedene Arbeitsmaterialien und Küchengeräte sowie die dazu passenden Verben kennen. In diesem Beitrag eignen sich die Schülerinnen und Schüler drei verschiedene, einfache Rezepte so gut an, dass sie anschließend leicht gebacken werden können.

## Hinweise zu den Materialien

### Hinweise zu einzelnen Materialien

In diesem Beitrag gibt es drei Rezepte, mit denen sich die Schülerinnen und Schüler auseinandersetzen. Alle können im Klassenzimmer zubereitet werden, sind von Kindern gut umsetzbar und haben einfache und wenige Zutaten: Engelsaugen, einfache Schokoladenkekse, Schokocreme-Kekse.

Bei **M 1** werden die Schülerinnen und Schüler an die Grundidee von Rezepten herangeführt. Ein Rezept garantiert ein gleichbleibendes Ergebnis unabhängig von Zeit und Ort und transportiert die Information stabil an ein größeres Publikum. Bei **M 3** sollte vorab geklärt werden, ob alle Kinder alle Gegenstände kennen und wissen, wozu sie gebraucht werden. Zeigen Sie ggf. Bilder oder bringen Sie die Gegenstände als Anschauungsmaterial mit. Bei **M 4–M 6** wird die Bildung des Imperativs wiederholt. Ggf. muss dieser zuvor eingeführt werden. Beim schwierigen Niveau kommt der Imperativ in der „Sie“-Form dazu. **M 7–M 8**, **M 9–M 10** und **M 11–M 12** gehören jeweils zusammen. Erst wird erarbeitet, welche Informationen in einem Rezept vorhanden sein müssen, dann werden diese Elemente mit konkreten Beispielen verknüpft. Ggf. müssen die Mengenangaben TL/g etc. wiederholt werden. Die Differenzierungsstufen unterscheiden sich durch verschiedene Rezepte (Textmenge, Komplexität) und den Anspruch an die Abstraktionsfähigkeit im Umgang mit Texten. Die Checklisten **M 19–M 20** bieten für alle drei Rezepte die Möglichkeit, mit den Schülerinnen und Schülern zu besprechen, welche Zutaten und Materialien pro Arbeitsgruppe benötigt werden. Was muss man einkaufen? Was kann man von zu Hause mitbringen? Was ist in der Schule schon vorhanden? Dabei erarbeiten die Kinder die Rezepte auf unterschiedliche Weisen. Bei der Gestaltung des Rezeptbuchs mit **M 21** können verschiedene kulturelle Bräuche und Rezepte thematisiert werden. Ggf. ist es hilfreich, wenn die Kinder vorher auf einem Konzeptblatt arbeiten und das korrigierte Rezept später auf das Schmuckblatt übertragen.

### Weitere Materialien zur Unterrichtseinheit

Am Ende der Einheit finden Sie einen Test (**M 22**), einen Selbsteinschätzungsbogen (**M 23**) und einen Beobachtungsbogen (**M 24**). Mitglieder von *RAAbits Grundschule online* finden Lösungen und eine veränderbare Word-Datei unter [www.raabits.de/grundschule](http://www.raabits.de/grundschule).

## Hinweise zur Differenzierung

Die Materialien **M 4–M 6**, **M 7–M 12**, **M 13–M 15** und **M 16–M 18** gehören jeweils zusammen und sind dreifach differenziert. Die Differenzierung ist sowohl qualitativ als auch quantitativ, die Materialien unterscheiden sich sowohl in der Textlänge als auch im Anspruch.

# Auf einen Blick

## Legende der Abkürzungen:

AB: Arbeitsblatt; UG: Unterrichtsgespräch; LV: Lehrervortrag; EA: Einzelarbeit; PA: Partnerarbeit



einfaches Niveau



mittleres Niveau



schwieriges Niveau

## 1. Stunde

**Thema:** Warum gibt es Rezepte?

**Einstieg:** Der Einstiegstext wird gemeinsam gelesen und evtl. szenisch nachgespielt (UG); die SuS erarbeiten Lösungsvorschläge (UG)

**M 1 (AB)** **Der ratlose Küchenjunge** / Die SuS lesen den Text und erarbeiten die Lösung, dass ein Rezept für den Kuchen benötigt wird (EA; PA; UG)

**M 2 (AB)** **Backen nach Rezept** / Die SuS lesen die drei Texte und finden heraus, dass nur einer der Textsorte „Rezept“ entspricht (EA); die SuS finden heraus, welche Elemente nicht zu einem Rezept gehören (EA)

**Benötigt:** Falls der Einstieg szenisch interpretiert wird, werden Requisiten wie Halstücher, Kochmützen, Töpfe etc. benötigt

## 2. Stunde

**Thema:** Küchengeräte und -utensilien mit passenden Verben beschreiben

**M 3 (AB)** **Ausstechen mit dem Löffel?** / Die SuS wählen Küchengeräte aus und formulieren Sätze Verben, die deren Funktion beschreiben (EA)

**Vorbereitung:** L bespricht im Vorfeld mit den SuS, ob alle Küchengeräte bekannt sind und bringt ggf. Anschauungsmaterial mit

**Benötigt:** ggf. Bilder oder Gegenstände als Anschauungsmaterial mitbringen

## 3. Stunde

**Thema:** Imperativ und zweiteilige Verben

**M 4–M 6 (AB)** **Die Verben in Rezepten** / Die SuS bilden anhand von vorgegebenen Wörtern und Bildern gemäß Differenzierung den Imperativ und achten auf teilbare Verben (EA)



## 4.–5. Stunde

**Thema:** Merkmale, Reihenfolge und Elemente von Rezepten

**M 7–M 12 (AB)** **Was ist ein gutes Rezept?** / Die SuS erarbeiten anhand eines fehlerhaften Rezepts die Teile und den Aufbau eines Rezepts und verknüpfen die Struktur mit einem Beispielrezept (EA)



## 6. Stunde

**Thema:** Rezept Engelsaugen



**M 13–M 15 (AB)**

**Engelsaugen /** Die SuS bringen Bild und Text zusammen und in die richtige Reihenfolge (EA); je nach Differenzierung wird nur zugeordnet, ausgeschnitten und eingeklebt oder falsche Wörter identifiziert (EA)

**Benötigt:**  Scheren  
 Kleber

## 7. Stunde

**Thema:** Falsche Angaben finden und korrigieren



**M 16–M 18 (AB)**

**Ups, was ist das? /** Die SuS finden falsche Angaben und verbessern diese je nach Differenzierung, so verinnerlichen sie die Zutaten und den Ablauf der Rezepte (EA)

## 8. Stunde

**Thema:** Organisation des Backens anhand von Checklisten

**M 19–M 20 (AB)**

**Wer bringt was mit? /** L teilt die SuS in Gruppen ein (LV); die Zutaten, Küchengeräte, Materialien und das, was in der Schule vorhanden ist, werden innerhalb der Gruppen aufgeteilt (GA)

## 9. Stunde

**Thema:** Ein Rezeptbuch gestalten

**Abschluss:** In Gruppen Weihnachtsplätzchen backen

**M 21 (AB)**

**Unser Rezeptbuch /** Die SuS schreiben ihr Lieblingsrezept auf und gestalten eine Schmuckseite (EA); anschließend werden alle Seiten kopiert, gelocht und mit einer Kordel zu einem Buch geheftet (GA)

**Vorbereitung:** Nötige Utensilien inkl. Schürze/altes T-Shirt von den SuS mitbringen lassen/selbst mitbringen; Küche reservieren; den SuS in der Vorstunde als Hausaufgabe das Lieblingsrezept mitbringen lassen

**Benötigt:**  Buntstifte  
 Kordel zum Basteln des Rezeptbuchs  
 Nötige Utensilien zum Backen der Rezepte  
 Nötige Zutaten zum Backen der Rezepte  
 Schürzen/alte T-Shirts für die SuS

## Der ratlose Küchenjunge – Wie backt man einen Kuchen?

**M 1**

**Aufgabe 1:** Lies den Text.

Wenzel ist Küchenjunge am Hof von König Karl. Am 10. Oktober 1517 findet ein großes Bankett statt, denn ein italienischer Herzog ist mit seinem Gefolge zu Besuch. Alles ist vorbereitet: Die Rebhühner braten im Ofen, die Karottensuppe kocht im Kessel und das Brot ist gebacken.

Ausgerechnet jetzt hat der Koch eine Grippe und liegt mit Fieber und Halsschmerzen im Bett. Wie soll Wenzel den Kuchen für den Nachttisch backen?


**Aufgabe 2:** Wenzel fragt seine Freundin Amalie um Rat. Male je den Vorschlag und die passende Antwort in der gleichen Farbe an.

Du könntest doch einfach den Koch fragen.

Du könntest einfach Mehl und ein paar Eier zusammenrühren.

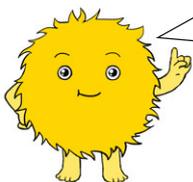
Du könntest eine andere Küchenhilfe fragen, wie der Kuchen sonst immer gebacken wird.



Aber der Koch kann mit den Halsschmerzen gar nicht sprechen.

Wenn der Kuchen nicht schmeckt, bekomme ich furchtbar Ärger.

Das kann ich mir doch gar nicht alles merken.


**Aufgabe 3:** Hast du eine Idee, wie man Wenzels Problem lösen könnte? Schreibe in dein Heft.


Im Mittelalter gab es kaum Uhren. Die Uhren, die es gab, hatten keine Minuten- oder Sekundenzeiger. In mittelalterlichen Rezepten stand nicht: „Die Eier drei Minuten rühren“, sondern: „Die Eier so lange rühren, bis du drei ‚Vaterunser‘ gesprochen hast.“

## M 2 Backen nach Rezept – Was ist ein Rezept?



**Aufgabe 1:** Wobei handelt es sich um ein Rezept? Kreuze an.

Mit unserer Freundesgruppe haben wir an Ostern Hasenkekse gebacken. Das hat total viel Spaß gemacht. Wir haben auch Kekse als Wiese gemacht und mit Lebensmittelfarbe grün gefärbt.

Lebkuchen gibt es seit über 600 Jahren. Schon im 14. Jahrhundert kannte man in Nürnberg den Beruf des Lebkuchenbäckers. Die Zutaten waren die gleichen wie heute: Mehl, Zucker, Eier, Marzipan, Orangeat, Zitronat, Nüsse, Honig und Oblaten. Erfunden wurden sie von Mönchen, die sie an Arme und Kranke verteilt haben. Daher stammt auch die Bezeichnung „Leb“, was „Heilmittel“ bedeutet. Sie wurden in Apotheken verkauft. Der größte Lebkuchen der Welt soll 1855 dem bayerischen König Max II. als Weihnachtsgeschenk überbracht worden sein.

### Weihnachtsplätzchen

Zutaten:

240 g Mehl  
150 g Butter  
2 Eigelb  
70 g Puderzucker  
2 TL Vanillezucker  
Schale von 1 Zitrone  
Konfitüre zum Füllen  
Puderzucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. 2 Std. kalt stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit dem Daumen vorsichtig Vertiefungen in die Kugeln drücken. Die Konfitüre mit einem kleinen Löffel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen. Im vorgeheizten Backofen 10–15 Min. backen. Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.



**Aufgabe 2:** Was stimmt? Streiche die falschen Sätze durch.

Ein Rezept ...

- |   |   |
|---|---|
| a) ... hat eine Überschrift.            | d) ... gibt vor, wie viel man essen darf. |
| b) ... listet alle nötigen Zutaten auf. | e) ... erklärt die Zubereitung.           |
| c) ... ist immer lustig.                | f) ... benennt die nötigen Utensilien.    |

# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

## Auszug aus: *Rezepte als Textform erarbeiten*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](https://www.school-scout.de)



1.2.6

Deutsch – Schreiben

### Winterbäckerei – Rezepte als Textform erarbeiten

Marika Köllig

Mit Rezepturen von Katharina Klauß



Das gemeinsame Backen in der Vernetztklasse bietet eine gute Gelegenheit, sich handlungsorientiert und schülerorientiert mit der Textform „Rezept“ auseinanderzusetzen. Rezepte werden gelesen, der Aufbau erarbeitet und werden bestenfalls in Kleingruppen oder in arbeitsteiligen Teams anhand dieser Beilage auch Materialien zur Arbeit mit unterschiedlichen Medien wie Checklisten und die Möglichkeit, mit der ganzen Klasse ein Rezeptbuch zu gestalten.

#### KOMPETENZPROFIL

**Klassenstufe:** 3 und 4  
**Zeitraum:** ca. 30 Unterrichtsstunden (inkl. Backzeit)  
**Kompetenzen:** Texte überlesen und beschreiben, Texte planen und schreiben  
**Thematische Bereiche:** Rezepte, Texte lesen, überlesen und schreiben, multimediale Arbeitsblätter, Texte, Bilder, Text, Schreibwerkzeuge (Stifte, Schreibutensilien), Lernschritte (Karten)  
**Organisatorisches:** Die Rezepte sind so angelegt, dass die Digitalisierung und Bearbeitung der Rezepturen sowie die Produktion von Rezepten möglich ist.  
**Fächerübergreifend:** Mathematik (Kochen, Backen, Einheiten, Mengen)