Rezept: Rüblitorte – eine Schweizer Kuchenspezialität

(aus Wikipedia)

Wie wird die Rüblitorte gebacken? Ordnen Sie die Arbeitsschritte.

Danach heben Sie den Eischnee unter.

Dann mischen Sie die Ei-Zucker-Masse mit Mehl und Backpulver.

Im dritten Schritt geben Sie die Möhren und Mandeln hinzu.

Dann backen Sie die Masse in einer Tortenform.

Mischen Sie zuerst das Eigelb, den Zucker und weitere Zutaten.

Nach dem Backen überziehen Sie alles mit Marmelade und Puderzucker.

7. Zum Schluss stellen Sie die fertige Rüblitorte über Nacht in den Kühlschrank.

Schreiben Sie die Arbeitsschritte im Passiv.

Hören Sie jetzt, was der Fernsehkoch sagt, und kontrollieren Sie die Sätze.

(Vgl. studio [21] A2, S. 228)