

Rezept: Rübliorte – eine Schweizer Kuchenspezialität



(aus Wikipedia)

Wie wird die Rübliorte gebacken? Bringen Sie die Zubereitung in die richtige Reihenfolge.

4.	Danach heben Sie den Eischnee unter.
2.	Dann mischen Sie die Ei-Zucker-Masse mit Mehl und Backpulver.
3.	Im dritten Schritt geben Sie die Möhren und Mandeln hinzu.
5.	Dann backen Sie die Masse in einer Tortenform.
1.	Mischen Sie zuerst das Eigelb, den Zucker und weitere Zutaten.
6.	Nach dem Backen überziehen Sie alles mit Marmelade und Puderzucker.
7.	Zum Schluss stellen Sie die fertige Rübliorte über Nacht in den Kühlschrank.

Schreiben Sie die Arbeitsschritte im Passiv.

Zuerst werden das Eigelb, der Zucker und weitere Zutaten gemischt.

Dann wird die Ei-Zucker-Masse mit Mehl und Backpulver gemischt.

Im dritten Schritt werden die Möhren und Mandeln hinzugegeben.

Danach wird der Eischnee untergehoben.

Dann wird die Masse in einer Tortenform gebacken.

Nach dem Backen wird alles mit Marmelade und Puderzucker überzogen.

Zum Schluss wird die fertige Rübliorte über Nacht in den Kühlschrank gestellt.