

Die Schwarzwälder Kirschtorte: Tradition und Genuss

Aufgaben zum Video

1. Was passt?

Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Welches Wort passt in welche Lücke? Wähl aus.

1. Wenn man einen Kuchen backt, mischt man das Mehl oft mit _____, damit der _____ beim Backen schön locker und nicht zu fest wird.
 2. Wenn der Kuchen schokoladig werden soll, kann man _____ dazugeben.
 3. Bei einer Torte wird teilweise nur der _____ gebacken. Darauf kommen dann zum Beispiel Sahne und Früchte.
 4. Eier bestehen aus Eiweiß – das erst bei höheren Temperaturen weiß wird – und _____.
- a) Teig b) Eigelb c) Boden
d) Backpulver e) Kakaopulver

2. Was siehst du im Video?

Schau dir das Video einmal an. Achte genau darauf, was passiert. Wähl alle richtigen Aussagen aus.

Im Video sieht man ...

- a) verschiedene Lebensmittel.
- b) eine Backform mit einem Teig, die in einen Backofen gestellt wird.
- c) eine traditionelle Küche mit einem Holzofen zum Backen.
- d) ein großes traditionelles Haus.
- e) eine große Familie, die zusammen Torte isst.
- f) ein Schwarz-Weiß-Foto von einer Familie mit zwei Kindern.
- g) ein Dokument mit einer alten Handschrift.
- h) Apfelstücke, die auf dem Herd aufgewärmt werden.

3. Prüf dein Textverständnis!

Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Vervollständige die Sätze. Mehrere Lösungen können richtig sein.

1. Lisa Rudiger ...
 - a) findet die Schwarzwälder Kirschtorte sehr wichtig für die Region.
 - b) ist Köchin von Beruf.
 - c) bereitet als Erstes eine Kirschsoße für die Torte vor.

2. Für den Biskuitboden ...
 - a) rührt man das reine Eiweiß so lange, bis eine Art Schaum entsteht.
 - b) braucht man Mehl, Milch und Zucker.
 - c) sollte man die Backform mit Mehl oder Fett einreiben, damit der Teig nicht festklebt.

3. Thomas Hafen ...
 - a) backt Kuchen und Torten für ein Freilichtmuseum im Schwarzwald.
 - b) hat als junger Mann in ganz Deutschland Backrezepte gesammelt.
 - c) erzählt von dem ältesten bekannten Rezept für Schwarzwälder Kirschtorte.

4. Für die Torte ...
 - a) kocht man Kirschen mit Zucker und Stärke.
 - b) verwendet man Sahne ohne weitere Zusätze.
 - c) macht man aus dem gebackenen Biskuit drei Böden.

5. Am Ende ...
 - a) gießt Lisa Rudiger das Kirschwasser über die Sahne.
 - b) dekoriert Lisa Rudiger die Torte mit Schoko-Bäumen und Rosmarin.
 - c) setzt Lisa Rudiger alkoholhaltige Kirschen oben auf die Torte.

4. Übe den Wortschatz!

Was passt in die Lücke? Wähl das richtige Wort aus.

1. Damit Sahne besonders fest wird und Früchte auf einem Tortenboden nicht verrutschen, kann man _____ verwenden.
2. Der typische lockere Tortenboden wird auch als _____ bezeichnet.
3. Eine geeignete Kirschsorte für die Schwarzwälder Kirschtorte ist die _____, weil sie schön sauer ist.
4. Von außen sind die Kirschen fast gar nicht zu sehen. Sie stecken in der _____.
5. Der leichte Alkoholgeschmack der Torte kommt von den Schnapskirschen und vom _____ in den oberen Tortenböden.

- | | | |
|--------------------|-------------|------------|
| a) Schattenmorelle | b) Gelatine | c) Füllung |
| d) Kirschwasser | e) Biskuit | |

5. Übe die Verben aus häufigen Zutaten!

Schreib die passenden Verben in der richtigen Form in die Lücken.

Beispiel:

Man muss die Backform mit **Mehl** bestreuen. Hast du sie schon **gemeht**?

1. Das Backblech muss auch mit **Fett** eingerieben werden. Hast du es schon _____?
2. Die Kirschen werden mit **Zucker** gekocht. Sie werden vor dem Kochen _____.
3. Das Nudelwasser braucht noch **Salz**. Ich _____ es mal.
4. In die Soße gehört **Pfeffer**. Wir müssen sie kräftig _____.
5. Das Gericht braucht noch **Würze**. Wir haben es noch nicht _____.

Autorin: Arwen Dammann