



Name: \_\_\_\_\_

## Schinkenfleckerlquiz

Betrachte das Kochvideo und nummeriere danach die Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge. Übertrage die Lösungsbuchstaben in das Lösungswort.

Die Schinkenfleckerln für 45 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen schieben.

Nummer:

BUCHSTABE: A

Die Auflaufform mit einem Stück Butter einfetten. Anschließend die Fleckerlmasse schön gleichmäßig in der Auflaufform verteilen.

Nummer:

BUCHSTABE: L

Eimasse mit einem Löffel unter die Fleckerlmasse in der Schüssel heben.

Nummer:

BUCHSTABE: L

Nach 45 Minuten die Auflaufform aus dem Backofen nehmen, auf einem Teller anrichten und genießen. Guten Appetit!

Nummer:

BUCHSTABE: N

Die fertig gekochten Fleckerln und den Schinken in einer Schüssel vermengen. Anschließend den Sauerrahm hinzufügen und kräftig umrühren.

Nummer:

BUCHSTABE: E

Kochendes Wasser salzen, Fleckerln hinzufügen und etwa 6 Minuten kochen lassen.

Nummer:

BUCHSTABE: O

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, währenddessen den Schinken würfelig schneiden.

Nummer: 1

BUCHSTABE: P

Die fertig gekochten Fleckerln in einem Sieb abseihen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.

Nummer:

BUCHSTABE: Z

Während die Fleckerln im Wasser kochen, wird die Eimasse zubereitet. Butter und Eigelb in einer großen Schüssel mit einem Mixer schön schaumig schlagen.

Nummer:

BUCHSTABE: R

## LÖSUNGSWORT

P	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

