

Nahrung/Essen/Restaurant 5 (Lösung)

Korrigiere die Fehler. Schreibe die Wörter richtig.

Heute besuchen wir eine Bäckerei.

Dort gibt es viel Brot, Brötchen, Kuchen, Torten und Gebäck. Manchmal gibt es auch Eis. Bei dem Brot gibt es viel Auswahl: Weißbrot, Graubrot, Schwarzbrot, Mischbrot (Mischung aus Weizen- und Roggenmehl zum Beispiel) und Körnerbrot.

Weißbrot ist aus 'hellem' Mehl gebacken. Graubrot mit Weizenmehl. Schwarzbrot ist nicht schwarz, sondern dunkelbraun. Das liegt am Roggenschrot. Schwarzbrot gibt es sehr trocken oder auch weich.

Mischbrot bedeutet, dass verschiedene Mehle verwendet werden, zum Beispiel: Roggenmehl, Hafermehl, Gerstenmehl und Weizenmehl. Die verwendete Mehlmenge hängt vom Rezept ab. Körnerbrot ist Brot mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Mohn oder Sesam verfeinert.

Auch bei den Brötchen gibt es eine umfassende Auswahl. Es gibt süße Brötchen, wie Rosinenbrötchen, Milchbrötchen oder Zimtbrötchen.

Es gibt aber auch Brötchen mit Käse, Schinken oder Zwiebeln. Wie bei den Broten, bestimmen die verschiedenen Mehle die Farbe der Brötchen. Einfache Brötchen aus Weizenmehl sind hell, Roggenbrötchen haben eine schöne dunkelbraune Kruste. Am leckersten sind aber die Körnerbrötchen. Für diese Brötchen sind im Teig folgende Körner gemischt: Sesam, Mohn, Haferflocken, Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne. Je nach Geschmack sind die Brötchen rund, oval oder ein wenig eckig.

Der Belag ist je nach gewünschtem Geschmack: mit Käse, Marmelade, Wurst oder nur Butter.