



Lieddidaktisierung: CHOCOLATE CHIPS COOKIES - Wise Guys

Thema: „Essen - Trinken – Rezepte“

Ziel: Wortschatzfestigung (Zahlen, Mengenangaben, Zutaten, Küchengeräte)
Unterrichtsroutine unterbrechen

I. Vorentlastung – Aufgaben vor dem Hören:

1. Was sind auf dem Bild zu sehen?
2. Magst du Süßigkeiten? Nenne einige Süßigkeiten! Kennst du auch typisch österreichische/deutsche/schweizerische Süßigkeiten?
3. Kannst du backen?
4. Wir hören gleich ein Lied an. Sieh das Bild an! Was denkst du, wer und worüber wird singen?



Hören wir das Lied an! https://youtu.be/M8Nn_p_y1zs

II. Globales Verstehen - Worum geht es im Text?



III. Selektives Verstehen - Aufgabenstellung vor dem zweiten Anhören:

1. Lies den Text zuerst durch! Während des Hörens ergänze die Leerstellen im Text!

Setze die folgenden Wörter (bzw. Wortteile) in die Lücken im Text:

Backofen, Backpapier, dreihundert, Eier einen fünfzig hundertachtzig Kühlschrank Margarine Salz Schokolade, Sekunde Teelöffel Teelöffel Vanillepulver Vierhundert Viertelstunde vierundzwanzig vierzig, Zucker Zuckerrübensirup Zutaten zwei zweihundert zweihundertachtzig

In die erste Schüssel _____, _____ Gramm,
und _____ (wenn wir so was ham). Davon nehm ich
_____ Gramm und mixe geschwind, so lang, bis keine Klümpchen mehr
vorhanden sind. Dazu _____ Gramm weiche _____
und _____ frische _____. Dann die selbe Schiene: Wieder alles gut verrühr'n, denn
das ist der Schlüssel zum Erfolg. Und jetzt brauch ich noch 'ne Schüssel.
_____ Gramm Mehl, jeweils einen _____ Natron
und _____ ungesüßt, ich glaub', das war's schon.
Ach nee, 'nen halben _____, jetzt fällt's mir ein! Das Ganze
gut vermischt in die erste Schüssel rein, und nochmal rühr'n, doch nur kurz, denn es wär'
schade, wenn die Kekse zäh würden. Jetzt ist die _____,
_____ Gramm, in kleinen Stücken unter den Teig zu heben. Den Teig
in einen luftdichten Behälter geben. Chocolate Chip Cookies Ich backe Chocolate Chip
Cookies und meinen Chocolate Chip Cookies kann keine widersteh'n (du wirst schon seh'n).
Den Teig _____ Stunden in den _____
stellen, dann ham die Kekse Biss, und wer Biss hat, muss nicht bellen. Jetzt mach ich mir
nen netten Tag und ne schöne Nacht, und morgen wird das Werk vollbracht: Den
_____ heizen auf _____ Grad
_____ aufs Blech, dann mach ich den Teig parat: In _____
kleinen Kugeln aufs Backblech drauf, Abstand halten, denn die Dinger geh'n auf! Dann auf
der mittleren Schiene 'ne _____ backen, Zeit genug zum Spül'n
und um die Schüsseln wegzupacken. Ofen aus, Klappe auf. Das Schönste, was es gibt: Die
_____ der Vollendung, die jeder Künstler liebt. und habe ich mal Pech und seh



ein paar Verbrannte, bin ich ein braver Neffe und schicke sie der Tante. Die guten Kekse soll mein Schatz probier'n, P.S.: Die _____ kann man lustig variier'n...

IV. Detailliertes Verstehen - Aufgabenstellung nach dem zweiten Anhören

Sind die folgenden Aussagen RICHTIG oder FALSCH?

DER JUNGE BACKT PLÄTZCHEN.	
EINIGE KEKSE SIND VERBRANNT.	
MAN BRAUCHT ZU DEISEM REZEPT EINE TASSE HEIÙE MILCH	
MIT MARGARINE WERDEN SIE GEBACKEN	
DAS IST EIN TYPISCH DEUTSCHER KUCHEN	



V. Beim letzten Anhören kannst du gerne mitsingen.

Hier findest du den ganzen Text.

CHOCOLATE CHIP COOKIES

In die erste Schüssel Zucker, zweihundertachtzig Gramm,
und Zuckerrübensirup (wenn wir so was ham).

Davon nehm ich vierzig Gramm und mixe geschwind,
so lang, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Dazu zweihundert Gramm weiche Margarine
und zwei frische Eier. Dann die selbe Schiene:

Wieder alles gut verrühr'n, denn das ist der Schlüssel
zum Erfolg. Und jetzt brauch ich noch 'ne Schüssel.

Vierhundert Gramm Mehl, jeweils einen Teelöffel Natron
und einen Vanillepulver ungesüßt, ich glaub', das war's schon.

Ach nee, 'nen halben Teelöffel Salz, jetzt fällt's mir ein!

Das Ganze gut vermischt in die erste Schüssel rein,
und nochmal rühr'n, doch nur kurz, denn es wär' schade,
wenn die Kekse zäh würden. Jetzt ist die Schokolade,
dreihundert Gramm, in kleinen Stücken unter den Teig zu heben.
Den Teig in einen luftdichten Behälter geben.

Chocolate Chip Cookies

*Ich backe Chocolate Chip Cookies
und meinen Chocolate Chip Cookies
kann keine widersteh'n
(du wirst schon seh'n).*

Den Teig vierundzwanzig Stunden in den Kühlschrank stellen,
dann ham die Kekse Biss, und wer Biss hat, muss nicht bellen.

Jetzt mach ich mir nen netten Tag und ne schöne Nacht,
und morgen wird das Werk vollbracht:

Den Backofen heizen auf hundertachtzig Grad
Backpapier aufs Blech, dann mach ich den Teig parat:
In fünfzig kleinen Kugeln aufs Backblech drauf,
Abstand halten, denn die Dinger geh'n auf!

Dann auf der mittleren Schiene 'ne Viertelstunde backen,
Zeit genug zum Spül'n und um die Schüsseln wegzupacken.

Ofen aus, Klappe auf. Das Schönste, was es gibt:
Die Sekunde der Vollendung, die jeder Künstler liebt.
und habe ich mal Pech und seh ein paar Verbrannte,
bin ich ein braver Neffe und schicke sie der Tante.



BGSZC SZÉCHENYI ISTVÁN KERESKEDELMI TECHNIKUM
ELEKTRONIKUS TANANYAGOK TÁRA
NÉMET NYELV – KÖVESDINÉ DAJKA KRISZTINA

Die guten Kekse soll mein Schatz probier'n,
P.S.: Die Zutaten kann man lustig variier'n...

(Quelle: wiseguys.de)