

**Anna ist Bäckerin von Beruf.**

**Welche Aufgaben hat sie bei ihrer Arbeit?**



(Quelle: <https://pixabay.com/de/pfannkuchen-koch-kuchen-1512834>)

Anna ist Bäckerin. Ihr Arbeitstag beginnt sehr früh. Um drei Uhr nachts muss sie auf ihrer Arbeit sein. Zuerst zieht sie ihre Arbeitskleidung an. Dann bespricht sie sich mit ihren Kollegen und Kolleginnen. Sie arbeitet viel mit ihren Händen: formt Brot und knetet Teig. Am liebsten aber bäckt sie Kuchen und Torten. Oft ist es sehr heiß an ihrem Arbeitsplatz.

- |  | <b>richtig</b>           | <b>falsch</b>            |
|--|--------------------------|--------------------------|
| <b>1.) Anna muss sehr früh aufstehen.</b>          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>2.) Anna muss keine Arbeitskleidung tragen.</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>3.) Sie bäckt gern Torten.</b>                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## So sieht Annas Arbeitstag aus!



(Quelle: <https://pixabay.com/de/h%C3%A4nde-klatschen-staub-mehl-731241>)

Ergänze bitte die Lücken im Text:

Kollegen	kneten	früh	zu Ende
Arbeitskleidung	Gebäck	bestreuen	

Annas Arbeitstag beginnt sehr \_\_\_\_\_.  
Um drei Uhr nachts muss sie in der Bäckerei sein.  
Zuerst zieht sie ihre \_\_\_\_\_ an.  
Dann haben sie und ihre \_\_\_\_\_ eine  
Arbeitsbesprechung.  
Heute soll sie Teig \_\_\_\_\_, Brot formen und dann das Brot  
backen.  
Danach soll sie den Kollegen mit den Krapfen helfen. Sie soll die  
Krapfen mit Puderzucker \_\_\_\_\_. Danach kann sie  
frühstücken.  
Nach dem Frühstück verkauft sie Brot und \_\_\_\_\_..  
Um 12.45 Uhr ist Annas Arbeitstag \_\_\_\_\_.

**Krapfen sind in Österreich sehr beliebt.**



(Quelle: <https://pixabay.com/de/krapfen-berliner-fasnacht-fasching-1234238/>)

**Bring bitte die Sätze in die richtige Reihenfolge:**

- sie den Teig kneten und formt ihn zu Kugeln
- Zuerst muss Anna die Zutaten zu einem Teig mischen. Dann muss
- Diese müssen 30 Minuten ruhen. Während sie ruhen, erhitzt
- Zum Schluss bestreut sie die Krapfen mit Puderzucker.
- Öl bäckt sie die Krapfen auf jeder Seite circa 3 Minuten. Wenn sie fertig sind,
- Anna das Öl auf 160 C. In dem heißen
- füllt sie diese mit Marmelade