

Joghurtmousse mit Clementinen

Zutaten für

4 Personen.

30 dag ma-
geres Jog-
hurt, 1,5 dl
Schlagrahm,
15 dag Sauer-
rahm, 4 Blatt weiße Gelatine, 7
dag Staubzucker, Salz, 2 Eiklar
(von sehr frischen Eiern), 4 dl + 4
EL Orangensaft (frisch gepresst),
Orangenlikör, Orangenschale, 6
Clementinen, 4 dag Zucker, 2 dl
Clementinensaft (frisch ge-
presst), Speisestärke

Zubereitung.

Joghurt, Sauerrahm und Staub-
zucker verrühren. Eiklar mit
einer Prise Salz und Schlagrahm
getrennt steif schlagen. Die
Gelatine einweichen. 4 EL Oran-
gensaft und Orangenlikör (wenn
Kinder mitessen, Likör gegen
Orangensaft tauschen) erwär-
men und die ausgedrückte
Gelatine darin auflösen. Mit 3 EL
Joghurtmasse vermengen, dann
mit dem Rest verrühren. Schlag-
obers und anschließend Schnee
unter die Masse ziehen. In eine
Schüssel füllen und über Nacht
kaltstellen. Die Clementinen
schälen und in Spalten teilen.
Den Zucker in einem kleinen
Topf goldgelb karamellisieren.
Mit 4 dl Orangen- und Clementi-
nensaft ablöschen. Aufkochen.
Orangenschale einlegen und
fünf Minuten ziehen lassen.
Etwa 1 bis 2 TL Stärke in wenig
kaltem Wasser (evtl. auch Oran-
genlikör) glatt rühren. Den
Orangensud damit leicht bin-
den. Die Clementinenfilets in
den Sud legen. Zugedeckt meh-
rere Stunden marinieren lassen.

Joghurtmousse mit Clementinen



A) Vor dem Lesen

Übersetze die folgenden Wörter in deine Erstsprache:

- Joghurt:
- Clementinen:
- Sauerrahm:
- verrühren:
- erwärmen:
- ausdrücken:



B) Textbearbeitung

- a) Lies den Artikel aufmerksam durch.
- b) Suche in einem Wörterbuch oder im Internet die bestimmten Artikel zu den folgenden Wörtern und schreibe sie in dein Heft.

Joghurt, Schlagrahm, Gelatine, Salz, Orangenschale, Speisestärke, Likör, Zucker, Schnee, Nacht, Clementine, Minute, Sud, Filet, Stunde

- c) Was bedeuten diese Begriffe? Ordne zu.

1	mageres Joghurt		den Saft über den heißen Zucker gießen
2	Eiklar steif schlagen		den Saft herausdrücken
3	auspressen		umrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind
4	Eischnee unterziehen		die Flüssigkeit stehen lassen, nicht weiter erhitzen
5	Zucker karamellisieren		Joghurt mit wenig Fett
6	mit Orangensaft ablöschen		mehrere Stunden ruhen lassen, damit der Geschmack verstärkt wird.
7	ziehen lassen		Zucker erwärmen, bis er braun wird und nach Karamell riecht.

8	glatt rühren		den Saft etwas dickflüssiger machen
9	binden		Eiklar mit einem Mixer oder Schneebesen mixen, bis es weiß und fest ist.
10	marinieren		den Schnee vorsichtig mit den restlichen Zutaten/dem Teig vermischen.

- d) Bildet 2er-Teams. Jede bzw. jeder sagt abwechselnd eine Zutat und die bzw. der andere muss sagen, ob diese Zutat in dem Rezept vorkommt oder nicht.



C) Textproduktion

Suche ein einfaches Gericht aus deinem Land. Notiere zuerst alle Zutaten, die man braucht. Erkläre nun deiner Lehrperson Schritt für Schritt, wie das Gericht gekocht wird. Die Lehrperson notiert die einzelnen Schritte. Schreibe das **Rezept** in dein Heft. Klebe auch ein Foto von deiner Speise dazu.