

Beispiel Böhmisches Serviettenknödel

1. Öffnen Sie die Vorlage Böhmisches Serviettenknödel (wird zum Download angeboten) und speichern Sie das Dokument in einem von Ihnen vorbereiteten Beispielordner.
2. Gestalten Sie das Dokument entsprechend dem Lösungsvorschlag (siehe Seite 2) unter Berücksichtigung nachstehender Aufgaben.
3. Überschrift: Schriftgröße 18, zentriert, Schattierung (Gold, Akzent 4, dunkler 25 %), Schriftfarbe weiß
4. Zutaten: fett, kursiv, Schriftgröße 12
5. 10 g Germ... bis ...Salz, Kristallzucker: Aufzählung zuweisen, Aufzählungszeichen aus der Aufzählungszeichenbibliothek
6. Zubereitung: Format übertragen von "Zutaten"
7. Germ... bis ...schneiden.: Nummerierung zuweisen, Nummerierung aus der Nummerierungsbibliothek
8. Bilder einfügen: suchen Sie passende Bilder aus den Onlinegrafiken, passen Sie die Größe entsprechend der Vorlage an (an den Eckpunkten vergrößern bzw. verkleinern), Textumbruch, z. B. "Vor den Text", entsprechend der Vorlage platzieren
9. Vergeben Sie einen passenden Effektrahmen (Seitenrand): Register Entwurf – Seitenränder oder Dialogfenster "Rahmen und Schattierung" – Register Seitenrand → Effekte

Viel Erfolg!

Böhmische Serviettenknödel

Zutaten:

- 10 g Germ
- 220 ml Milch (lauwarm)
- 250 g Mehl
- 1 kleines Ei
- 100 g Semmelwürfel
- Salz, Kristallzucker

Zubereitung:

1. Germ in der Milch auflösen. Mehl, Ei, 1 Prise Zucker und 1 TL Salz untermischen, kneten bis ein zäher Teig entsteht. Semmelwürfel einarbeiten. Teig an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
2. Teig halbieren, zu Rollen (Ø 10 cm) formen und 15 Minuten rasten lassen.
3. Wasser aufkochen, Knödel darin ca. 30 Minuten garen. Herausheben, kurz rasten lassen und in Scheiben schneiden.

