

Sprachkurs Spanisch online

Thema 51: Hacemos un bizcocho – Wir backen einen Kuchen

A: Einstieg

<p>Hoy es el cumpleaños de mi marido. Él va a cumplir 50 años. Como a él no le gustan las tartas dulces, quiero preparar un bizcocho de ciruelas pasas. Por desgracia no tengo la receta. Voy a casa de mi vecina Carmen y ella propone a ayudarme. Con unos ingredientes estoy ahora en la cocina de Carmen y podemos empezar.</p>	<p>Heute ist der Geburtstag meines Mannes. Er wird heute 50 Jahre alt. Da ihm keine süßen Torten schmecken, möchte ich einen Kuchen mit Trockenpflaumen zubereiten. Leider habe ich das Rezept nicht. Ich gehe zu meiner Nachbarin Carmen nach Hause und sie schlägt mir vor mir zu helfen. Mit einigen Zutaten befinde ich mich nun in der Küche von Carmen und wir können beginnen.</p>
---	---

B: Dialog

Usted	Carmen	Sie	Carmen
Gracias Carmen, por invitarme a tu casa para enseñarme como se hace este bizcocho.	De nada Elke. Como hoy es el cumpleaños de tu esposo lo hago con mucha alegría.	Danke Carmen, dass Du mich zu dir eingeladen hast um mir zu zeigen wie man diesen Kuchen zubereitet.	Gern geschehen, Elke. Da heute der Geburtstag deines Ehemannes ist, mache ich das sehr gerne.
¡Qué detalle! Será una sorpresa para él.	Sí, claro. Vamos a pesar primero los ingredientes.	Wie aufmerksam! Das wird eine Überraschung für ihn.	Ja, klar. Lass uns zuerst die Zutaten abwägen.
200 gramos de azúcar. ¿Dónde está la bascula de cocina?	Está en el armario abajo del fregadero. ¿La ves?	200 Gramm Zucker. Wo ist die Küchenwaage?	Sie ist in dem Schrank unter der Spüle. Kannst du sie sehen?
Allí está. Bueno. Tengo 200 gramos de azúcar y estoy pesando otros 200 gramos de mantequilla.	Muy bien. Además necesitamos media taza de azúcar en polvo.	Da ist sie. Nun gut. Ich habe 200 Gramm Zucker und ich wiege gerade weitere 200 Gramm Butter ab.	Sehr gut. Darüber hinaus brauchen wir eine halbe Tasse Puderzucker.
No debemos olvidar los 2 huevos, una taza de nata montada y media taza de nueces picadas.	Pero no has mencionado lo más importante: una taza y media de ciruelas pasas cocidas y machacadas.	Wir dürfen die 2 Eier, eine Tasse Schlagsahne und eine halbe Tasse gehackter Nüsse vergessen.	Aber das wichtigste hast du nicht erwähnt: eineinhalb Tassen gekochte und zermatschte Trockenpflaumen.
Es verdad. ¿Cuáles ahora el primer paso?	A las ciruelas pasas calientes les agregamos tres cuartos de una taza de azúcar y los huevos.	Das stimmt. Was ist nun der erste Schritt?	Zu den noch warmen Rosinen geben wir eine ¾ Tasse Zucker und die Eier hinzu.
¿Los huevos están batidos ya? Veo que ya lo has hecho antes.	Sí, lo he hecho ya. Tenemos que cocinarlo al baño María durante cinco minutos.	Sind die Eier schon gequirlt? Ich sehe, dass du das schon vorher gemacht hast.	Ja, das habe ich schon gemacht. Nun müssen wir sie in einem Wasserbad 5 Minuten lang kochen.

Bien. ¿Pero qué hacemos con la mantequilla?	Con la batidora vamos a batir la mantequilla y añadir a la nata montada.	Gut. Aber was machen wir mit der Butter?	Mit dem Mixer schlagen wir die Butter und fügen die Schlagsahne hinzu.
¡Ah! Ahora es casi como una crema.	¿Ves? Tiene que ser cremoso.	Ah! Jetzt ist das fast wie eine Creme.	Siehst du? Das muss cremig sein.
Han pasado los 5 minutos. Tengo que añadir las nueces a las ciruelas ¿verdad?	Exactamente. Por favor, unta el molde con mantequilla.	Die 5 Minuten sind vorbei. Ich muss die Nüsse zu den Pflaumen geben, richtig?	Exakt. Bitte fette die Backform mit Butter ein.
Claro. Tenemos dos mezclas. La de la mantequilla y la de ciruelas.	La mezcla de la mantequilla y nata y la mezcla de ciruelas vamos a poner en el molde, una encima de otra.	Na klar. Wir haben zwei Mischungen. Die mit der Butter und eine mit den Rosinen.	Die Mischung aus Butter und Sahne und die Mischung aus den Pflaumen werden wir abwechselnd in die Backform geben.
¿Con qué capa debemos terminar?	Terminamos con la capa de crema.	Mit welcher Schicht sollen wir abschließen?	Wir schließen mit einer Cremeschicht ab.
Voy a encender el horno. ¿A cuántos grados tengo que ponerlo?	No necesitamos el horno. Mantenemos el bizcocho fresco durante cuatro horas en la nevera.	Ich werde den Backofen anstellen. Auf wie viel Grad muss ich ihn einstellen?	Wir brauchen den Backofen nicht. Wir stellen den Kuchen im Kühlschrank 4 Stunden lang kühl.
¿Sí? ¡Qué fácil era! Y después de las 4 horas vamos a echar azúcar en polvo sobre el bizcocho.	¿Has visto? Es muy fácil y muy rico. Tu marido va a comérselo entero.	Ja? Das war ja leicht. Und nach den 4 Stunden bestreuen wir den Kuchen mit Puderzucker.	Hast du gesehen? Das ist sehr leicht und sehr lecker. Dein Mann wird ihn ganz aufessen.

C: Anmerkungen

Zutaten zum Backen:

das Backpulver = la levadura en polvo
die Hefe = la levadura
die Butter = la mantequilla
der Vanillezucker = la vainilla azucarada
die Rosine = la pasa
die Speisestärke = el almidón

das Mehl = la harina
das Ei = el huevo
die Milch = la leche
der Zimt = la canela
die Schlagsahne = la nata montada
der Blätterteig = el hojaldre

Backuntensilien:

der Schneebesen = el batidor
das Nudelholz = el rodillo
die Backform = el molde

das Backblech = la bandeja del horno
das Waffeleisen = la barquilla
die Schüssel = la fuente

nützliche Wörter:

verrühren = mezclar
raspeln = rallar
hacken = picar
bestreuen = salpicar
das Kilo = el kilo

kneten = amasar
schneiden = cortar
verstreichen = untar
vorheizen = precalentar
der Liter = el litro

WWW.AIFP.ORG

D: Glossar Spanisch-Deutsch

además	darüberhinaus
agregamos (Grundform: agregar)	wir fügen hinzu
ahora	jetzt
alegría (la)	Freude (die)
allí	dort drüben
añadir	hinzufügen, hinzugeben
año (el)	Jahr (das)
armario (el)	Schrank (der)
azúcar (el)	Zucker (der)
azúcar en polvo (el)	Puderzucker (der)
bajo	unter
baño María (el)	Wasserbad (das)
bascula (la)	(Küchen-)waage (die)
batido/a	geschlagen, gequirlt
bizcocho (el)	Kuchen (der)
bueno	gut
capa (la)	Schicht (die)
casa (la)	Haus (das)
casi	fast
ciruela pasa (la)	Backpflaume (die), Dörrpflaume (die)
claro	klar
cocido/a	gekocht
cocina (la)	Küche
cocinar	kochen
comer	essen
como	da; wie
con	mit
con qué...?	mit was...?
cremoso/a	cremig
cuál...?	welcher (Pron.), was für ein (Pron.)
cuarto (el)	Viertel (das)
cumpleaños (el)	Geburtstag (der)
de nada	gern geschehen
debemos (Grundform: deber)	wir müssen, wir dürfen nicht, wir sollen, wir schulden
después	später
dónde...?	wo?
dulce	süß
durante	während
empezar	beginnen, anfangen
encender	anzünden
enseñar	lehren, hier: zeigen, unterrichten
entero/a	ganz
es (Grundform: ser)	er/sie/es ist, Sie sind
esposo (el)	Ehemann (der)
está (Grundform: estar)	er/sie/es ist/befindet sich, Sie sind/ Sie befinden sich
estoy (Grundform: estar)	ich bin , ich befinde mich
fácil	leicht
fregadero (el)	Spüle (die)
fresco/a	frisch
gracias	danke
grado (el)	Grad (das)
gramo (el)	Gramm (das)
hace (Grundform: hacer)	er/sie/es tut/macht, Sie tun/machen
hacemos (Grundform: hacer)	wir machen/tun
hago (Grundform: hacer)	ich tue/mache

has mencionado (Grundform: mencionar)	tu hast erwähnt
he hecho (Grundform: hacer)	ich habe gemacht, ich habe getan
horno (el)	(Back-) ofen (der)
hoy	heute
huevo (el)	Ei (das)
ingrediente (el)	Zutat (die)
invitar	einladen
juntos/as	zusammen
le gusta (Grundform: gustar)	ihm/ihr gefällt/schmeckt
lo más importante	das Wichtigste
machacado/a	zermatscht
mantenemos (Grundform: mantener)	wir erhalten; wir behaupten; wir halten aufrecht
mantequilla (la)	Butter (die)
marido (el)	Ehemann (der)
media taza (la)	halbe Tasse (die)
mezcla (la)	Mischung (die), Mix (der)
mezclar	mischen
minuto (el)	Minute (die)
molde (el)	(Back-) form (die)
mucho/a	viel
nata montada (la)	Schlagsahne (die)
necesitamos (Grundform: necesitar)	wir benötigen, wir brauchen
nevera (la)	Kühlschrank (der)
nueces picadas (las)	gehackten Nüsse (die)
nuez (la)	Nuss (die)
olvidar	vergessen
para	für, um zu
paso (el)	Schritt (der)
pero	aber
pesar	(ab-)wiegen
podemos (Grundform: poder)	wir können
por desgracia	leider
preparar	zu-, vorbereiten
primero	erstens, zuerst, am Anfang
propone (Grundform: proponer)	er/sie/es schlägt vor, Sie schlagen vor
Qué detalle!	Wie aufmerksam!
que...?	was...?
quiero (Grundform: querer)	ich möchte, ich will
receta (la)	Rezept (das)
rico/a	lecker; reich
será (Grundform: ser)	er/sie/es wird
sí	ja
simultáneamente	abwechselnd
sobre	auf, über, an, bei, in, um, gegen
sorpresa (la)	Überraschung
tarta (la)	Torte (die)
tenemos que (Grundform: tener que)	wir müssen
tengo (Grundform: tener)	ich habe
tengo (Grundform: tener)	ich habe
terminar	beenden, hier: abschließen
unos/unas	einige
unta (Grundform: untar)	er/sie/es fettet ein, Sie fetten ein
va a cumplir	hier: er/sie/es wird....Jahre alt, Sie werden....Jahre alt
vecina (la)	Nachbarin (die)
veo (Grundform: ver)	ich sehe
verdad	wahr
ves (Grundform: ver)	du siehst
voy (Grundform: ir)	ich gehe, ich fahre
ya	schon
y	und