

Textdarstellung (Tipps) zu Rezept-Zubereitungsschritten

Allgemeine Hinweise zur Textdarstellung im Rezept-Zubereitungsschritt

- Möglichst keine Zutaten im Text nochmals erwähnen
- Details zur Zutat z.B. „gut abgehangen“ an erster Stelle aufführen
- Wenn etwas zum gleichen Detail im Arbeitsschritt gehört, weitere Anweisung mit Komma abtrennen
- Leerzeilen im Text vermeiden
- Für gleiche Arbeitsschritte identische Formulierungen verwenden
- Zutaten die zusammen passen (gleiche Menge) in einem Zutatenblock aufführen (keine Einzelschritte)

3	Eier	
200 g	Zucker	schaumig rühren.
1	Orange	Schale abraspeln, beifügen und mischen.
evtl. 1 EL	Orangenlikör	daruntermischen.
400 g	Mehl	
1/2 P.	Backpulver	zugeben, zu einem Teig zusammenfügen.
170 g	Mandeln ganz	unter den Teig kneten, Teig 30. Min ruhe lassen. Teig in 6 Teile schneiden, ca. 25 cm lange Rollen formen. Rollen auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen. Im auf 200° C vorgeheizten Ofen, Ofenmitte, ca. 12-15 Min. vorbacken. Herausnehmen und erkalten lassen. Schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Sch Nochmals 8-10 Min. bei 200° C backen.

- Menge und Zutat einfach als Zeile fortsetzen
- Menge und Zutat einfach als Zeile fortsetzen
- Anweisung mit Punkt „.“ abschliessen

Cooking-Coach

Textdarstellung (Tipps) zu Rezept-Zubereitungsschritten

zu Schnee schlagen, sorgfältig unter die Schokoladen-Crème ziehen,
auf den Beeren verteilen.
Gratinieren: ca. 8 Minuten in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.
Sofort servieren.

- Fortsetzung mit Komma „“ trennen, mit Kleinschreibung weiterfahren

Salz x Pfeffer x
Muskat (gemahlen) x

- Mehrere Zutaten (sofern passend) im gleichen Block erfassen