



Name:

Schweizer Käsesorten

In der Schweiz werden rund 450 Käsesorten produziert. Sie unterscheiden sich in Geschmack und Aussehen.

Aufgabe 1

Kennst du folgende Käsesorten? Verbinde jeden Käse mit dem passenden Bild.



Weichkäse



Raclette



Emmentaler



Mozzarella



Hüttenkäse





Kindergarten/Unterstufe

Name:

Schweizer Käsesorten

Aufgabe 2

Kreuze die richtige Antwort an.



Welcher Käse hat Löcher?

- ☐ Emmentaler
- ☐ Sbrinz



Welchen Käse kannst du mit dem Löffel essen?

- ☐ Hüttenkäse
- ☐ Weichkäse



Welches Schweizer Gericht heisst gleich wie ein Käse?

- ☐ Mozzarella
- ☐ Raclette



Mit welchem Käse wird normalerweise die Pizza belegt?

- ☐ Sbrinz
- ☐ Mozzarella

Kindergarten/Unterstufe



Name:

Rezept zum Arbeitsblatt



Gipfeli mit Schweizer Käse

Zubereitung: ca. 25 Minuten Backen: ca. 25 Minuten

Für 12 Stück

Backpapier für das Blech

2 rund ausgewallte Butterblätterteige, je ca. 270 g

Füllung

200 g Gruyère AOP, gerieben 2 Eier 2 EL Majoran, fein gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL Milch Pfeffer

Paprika

½ Ei, verquirlt Sesam und Leinsamen zum Bestreuen wenig Blüten- oder Kräutersalz

Zubereitung

- 1 Teige flach auslegen, je in 6 Segmente schneiden, kühl stellen.
- 2 Füllung: Alle Zutaten gut verrühren, würzen.
- **3** Die Füllung gleichmässig auf den Teigsegmenten verteilen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen, aufrollen, zu Gipfeli formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Gipfeli mit Ei bestreichen, mit Sesam, Leinsamen und Blüten- oder Kräutersalz bestreuen. Käsegipfeli in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20 25 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.



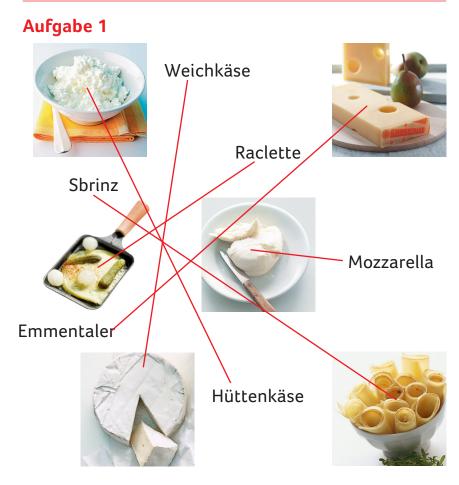
прр

Die Gipfeli lassen sich ungebacken 2 – 3 Monate tiefkühlen. Gefrorene Gipfeli im vorgeheizten Ofen backen. Die Backzeit verlängert sich um einige Minuten.



Lösung

Schweizer Käsesorten



Aufgabe 2

Welcher Käse hat Löcher?

- **X** Emmentaler
- ☐ Sbrinz

Welchen Käse kannst du mit dem Löffel essen?

- Hüttenkäse
- ☐ Weichkäse

Welches Schweizer Gericht heisst gleich wie ein Käse?

- ☐ Mozzarella
- Raclette

Mit welchem Käse wird normalerweise die Pizza belegt?

- ☐ Sbrinz
- Mozzarella