

## Überprüfungsbogen: Station 8

Notiere hier den Schreibtipp, um den es geht:

**Bleibe sachlich!**

### Preiselbeerkompott

Heute will ich dir erzählen, wie mein absolutes Lieblingsrezept geht:

Ich brauche 500 g Preiselbeeren, 1/8 Liter Wasser, 150g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker.

Vor dem Beginn stelle ich mir meinen Lieblingskochtopf (er ist kunterbunt) und ein Sieb bereit.

Zunächst verlese ich die Preiselbeeren und füllt sie in ein Sieb. Das ist ziemlich anstrengend und dauert richtig lange (aber es lohnt sich). Nun wasche ich die Beeren schnell ab und lasse sie im Sieb abtropfen. Dabei werde ich meist ziemlich ungeduldig, aber das Kompott schmeckt nachher einfach total lecker.

Anschließend koche ich die gewaschenen Preiselbeeren mit dem Wasser,