

Rezepte für die Kommasetzung bei Aufzählungen

Kommas bei Aufzählungen

Um Aufzählungen von Wörtern oder Wortgruppen besser zu erkennen, werden diese mit einem Komma voneinander getrennt.



Merke!

Bei den 3 Wörtern **und, oder, sowie** trennt man Wörter und Wortgruppen fast nie!

① Komma oder kein Komma?

Lies das folgende Rezept und entscheide, ob ein Komma gesetzt werden muss oder nicht. Setze das Komma falls nötig.

Fruchtige Früchteplätzchen

Bild nicht gefunden oder fehlerhaft

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Eigelb
- 50 g Puderzucker
- 2 Pkt. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- kandierte Früchte
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 80 g Marmelade
- Kuchenglasur

Als erstes knetest du das Mehl die Butter den Zucker und formst daraus eine Masse mit einer kleinen Mulde. In diese gibst du das Eigelb den Vanillezucker eine Prise Salz sowie die Zitronenschale. Knete alles solange bis ein glatter Teig entsteht stelle den Teig für 20 Minuten kühl und heize in der Zwischenzeit den Backofen vor. Wenn du Backpapier hast lege es auf das Backblech. Rolle den Teig dünn aus nimm eine runde Form und stich die Mitte aus. Bei der halben Menge der ausgestochenen Plätzchen stichst du mit einer kleineren runden Form noch die Mitte aus. Lege die Kekse auf das Backblech backe sie 8-10 Minuten bei 160 Grad Umluft und nimm sie rechtzeitig heraus wenn sie goldbraun sind. Lass die Plätzchen erst abkühlen tunke die Lochkekse in die Zitronenglasur bestreibe dann die restlichen mit Marmelade setze sie zusammen bestreue die Kekse mit Puderzucker und dekoriere sie mit kandierten Früchten Fertig sind die Früchteplätzchen!

Hinweis:

Fällt dir das Kommasetzen schwer, unterstreiche erst die Aufzählungen.

