

NA 10 -Schokoladenkuchen 2010

- ✓ Absatzformatierung
- ✓ Aufzählungszeichen und
- ✓ Nummerierung einfügen

Öffnen Sie die Datei **T –NA 10 Schokoladenkuchen**

Absatzabstand einfügen

Setzen Sie vor allen Überschriften den Absatzabstand Vor und nach auf 12 pt

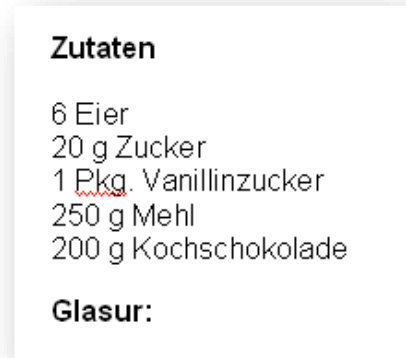
Aufzählungszeichen zuweisen:

Vor allen Zutaten soll ein Aufzählungszeichen ihrer Wahl stehen

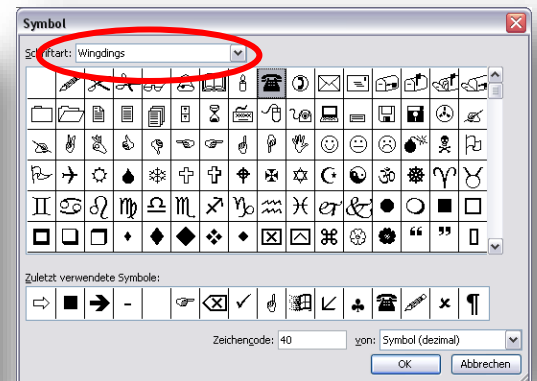
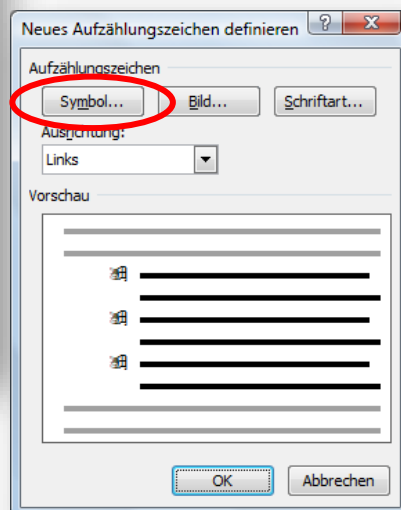
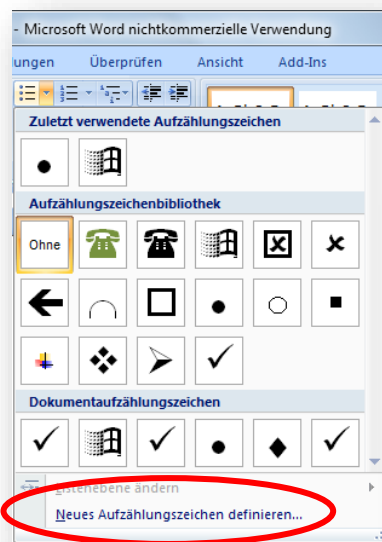
Markieren Sie den Text, dem Sie diese Aufzählungszeichen zuordnen möchten.

Klicken Sie anschließend auf das Symbol AUFZÄHLUNGSZEICHEN im Register START - ABSATZ

Der Absatz wird eingerückt und mit einem Aufzählungszeichen versehen.



Sollte Ihnen dieses Zeichen nicht gefallen können Sie es ändern, über den Befehl **NEUES AUFZÄHLUNGSZEICHEN DEFINIEREN – SYMBOL.**



Über die Bildlaufleiste können Sie sich in dem Fenster nach unten bewegen und finden hier noch mehr Symbole

Hier haben Sie die Auswahl zwischen sehr vielen Symbolen verschiedener Schriftarten: auszuwählen über einen Klick auf den Pfeil neben dem Listenfeld Schriftart)

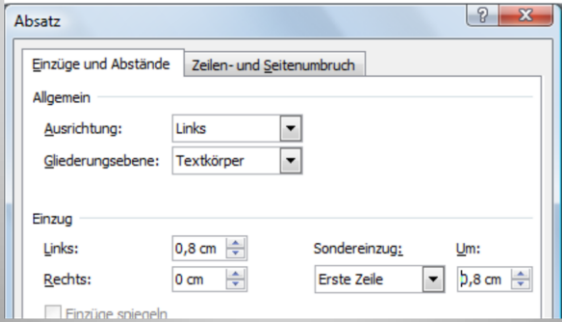
Wählen Sie das gewünschte Symbol an und bestätigen Sie mit **OK**.

Das gewählte Aufzählungszeichen können Sie jederzeit mit der gleichen Vorgehensweise wieder ändern.

Die Aufzählungszeichenposition ändern Sie Fenster ABSATZ.

Geben Sie ein: *linker Einzug bei 0* so wird das Aufzählungszeichen an den linken Seitenrand gesetzt.

Der *hängende Erstzeileneinzug* bestimmt den Abstand des Aufzählungszeichens vom Text



Probieren Sie am besten verschiedene Werte aus

Fügen Sie nun die gleichen Aufzählungszeichen den Zutaten der Glasur zu. Hierzu reicht es, wenn Sie nur auf das Symbol Aufzählungszeichen klicken, da das zuletzt gewählte Symbol übernommen wird.

Setzen Sie nun den Cursor hinter die *200g Kochschokolade* bei den Zutaten. Drücken Sie einmal auf die *Enter*taste um in die nächste Zeile zu kommen.

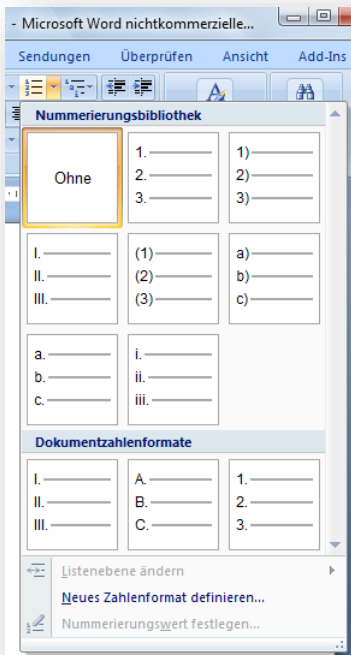


Word fügt automatisch ein passendes Aufzählungszeichen ein.

Schreiben Sie: *150 g Butter.*

Nummerierung hinzufügen

Markieren Sie nun den Text hinter **Zubereitung** bis **Zeitaufwand**



Klicken Sie auf das Symbol *Nummerierung*

Word nummeriert Ihnen den kompletten Text. Entscheidend für die Nummerierung ist das Einfügen einer Absatzmarke, d.h. immer wenn Sie auf die *Enter*taste gedrückt haben, wird die nächste Zeile nummeriert.

Auch hier können Sie die Art der Nummerierung ändern, indem Sie im Register **START – ABSATZ** das Fenster **NUMMIERUNGSBIBLIOTHEK** öffnen-

Gleichen Sie nun die Abstände beim **Zeitaufwand** durch Betätigen der **Tab** Taste so aus, dass es die Minuten unter den jeweiligen Überschriften stehen.

(bzw setzen Sie einen passenden linksbündigen Tab)

```

||
Zeitaufwand:||
||
  → Zubereitung → → Vorbereitung → → Backzeit||
  → 15-Min. → → 5-Min → → . → ca. 40-Minuten||
||
Gutes Gelingen und guten Appetit!||
||
    
```

Schokokuchen**Zutaten**

- 6 Eier
- 20 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 250 g Mehl
- 200 g Kochschokolade

Glasur:

- 200 g Kochschokolade
- 10 g Butter

Zubereitung:

1. Die Eier trennen
2. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
3. Eidotter mit Zucker zu einer hellgelben cremigen Masse rühren.
4. Butter gemeinsam mit der Schokolade erwärmen, bis zur Dickflüssigkeit → etwas abkühlen lassen → dann langsam (löffelweise) unter die Dottermasse rühren
5. Mehl und Eischnee mit der Teigspachtel vorsichtig unterheben.
6. Eine Kuchenform Ihrer Wahl einfetten oder mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig einfüllen und im vor geheizten Rohr bei Mittelhitze (175 °) backen.
8. Für die Glasur die Butter gemeinsam mit der Kochschokolade vorsichtig erwärmen (Tipp: nicht zu heiß werden lassen, da die Schokolade zu bröckeln beginnt)
9. Die ausgekühlte Torte mit Marillenmarmelade bestreichen und die Glasur darauf verteilen.

Zeitaufwand:

Zubereitung	Vorbereitung	Backzeit
15 Min.	5 Min	ca. 40 Minuten

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Text gestalten

Gestalten Sie nun Ihr Rezept etwas attraktiver:

Fügen Sie die Datei **T-N&A 10- Schokoladenkuchen-Bild.jpg** ein und platzieren es passend (EINFÜGEN – GRAFIK – gewünschte Datei auswählen ...).

Setzen sie außerdem die Überschriften in passende Rahmen und fügen einen Seitenrahmen ein (START – ABSATZ – RAHMEN UND SCHATTIERUNG

Machen Sie nun noch aus dem „Guten Gelingen...“ ein WordArt


(Register EINFÜGEN -WORDART



Schokokuchen

Zutaten

- 6 Eier
- 20 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 250 g Mehl
- 200 g Kochschokolade



Glasur:

- 200 g Kochschokolade
- 10 g Butter

Zubereitung:

1. Die Eier trennen
2. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
3. Eidotter mit Zucker zu einer hellgelben cremigen Masse rühren.
4. Butter gemeinsam mit der Schokolade erwärmen, bis zur Dickflüssigkeit → etwas abkühlen lassen → dann langsam (löffelweise) unter die Dottermasse rühren
5. Mehl und Eischnee mit der Teigspachtel vorsichtig unterheben.
6. Eine Kuchenform Ihrer Wahl einfetten oder mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig einfüllen und im vor geheizten Rohr bei Mittelhitze (175 °) backen.
8. Für die Glasur die Butter gemeinsam mit der Kochschokolade vorsichtig erwärmen (Tipp: nicht zu heiß werden lassen, da die Schokolade zu bröckeln beginnt)
9. Die ausgekühlte Torte mit Marillenmarmelade bestreichen und die Glasur darauf verteilen.

Zeitaufwand:

Zubereitung	Vorbereitung	Backzeit
15 Min.	5 Min	ca. 40 Minuten

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Gutes Gelingen
und guten Appetit