

Word Kapitel 6 Weitere Absatzformate

Lektion 1 Aufzählen

- ✗ Aufzählungen erstellen
- ✗ Aufzählungen zuweisen / ändern
- ✓ Nach dieser Lektion formatieren und ändern Sie Aufzählungen für Listen.



Aufgabe

Übungsdatei: 6_Formate

1. Aufzählungen erstellen

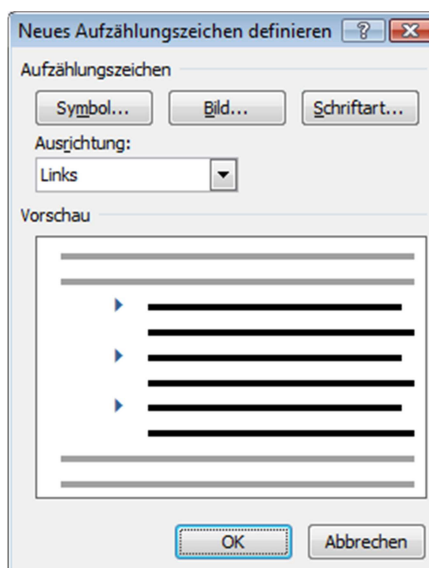
Öffnen Sie ein leeres Dokument.

- ▶ Tippen Sie
- Seite
- ▶ Betätigen Sie die **Enter**-Taste. Word zählt nun auf.
- ▶ Tippen Sie
- Absatz
- ▶ Betätigen Sie die **Enter**-Taste. Word zählt wieder auf.
- ▶ Erfassen Sie den Aufzählungspunkt
- Zeichen
- ▶ Betätigen Sie am Ende der Liste zweimal die **Enter**-Taste.

2. Aufzählungen zuweisen / ändern

Öffnen Sie das Dokument **6_Formate**.

- ▶ Markieren Sie die Liste der *Organisation*.
- ▶ Klicken Sie auf das Symbol für **AUFZÄHLUNG** im Register **START | ABSATZ**.
- ▶ Die Liste wurde aufgezählt. Deaktivieren Sie die Aufzählung mit einem Klick auf das Symbol wieder.
- ▶ Zählen Sie wieder auf, diesmal öffnen Sie den Listenpfeil und wählen ein anderes Symbol.
- ▶ Öffnen Sie die Liste noch einmal und wählen Sie **NEUES AUFZÄHLUNGSZEICHEN DEFINIEREN**.
- ▶ Ändern Sie das **Symbol**, das **Bild**, die **Schriftart** oder die **Ausrichtung** (siehe Abbildung). Bestätigen Sie mit **OK**.





- ▶ Klicken Sie mit der rechten Maus auf ein Aufzählungszeichen und wählen Sie LISTENEINZUG ANPASSEN.
Alternativ markieren Sie die Absätze und ändern die Einzüge über das Lineal.

Übung 1

1. Erstellen Sie in einem neuen Dokument eine Einkaufsliste und zählen Sie die Positionen auf.

Übung 2

1. Erstellen Sie in einem Dokument eine Liste von Zutaten und der Zubereitung:

Rohrwöckl

- ▶ ½ kg Mehl
- ▶ 1 Packerl Germ
- ▶ 1 L Kristallzucker
- ▶ 2 Eier
- ▶ 1 L Butter
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 3/8 l Milch
- ▶ Salz
- ▶ Kümmel
- ▶ 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben und ein Grübchen machen.
2. Aus Germ, Zucker und etwas lauwarmer Milch ein Dampfl zubereiten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Eier, lauwarmer Milch, zerlassene Butter und Salz dazugeben.
4. Einen mittelweichen Teig abschlagen.
5. Nach dem Gehenlassen mit einem Löffel Teigstücke herausstechen, Kugeln schleifen und wieder zugedeckt gehen lassen.
6. Die Kugeln etwas in die Länge ziehen und auf ein befettetes Blech legen.
7. Mit Ei bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen.
8. Noch kurz gehen lassen und bei 220° im vorgeheizten Rohr backen.

Zu den warmen Rohrwöckl passt Erdäpfelsuppe.

Testen Sie Ihr Wissen

1. Wie weisen Sie einer Liste Aufzählungen zu?

Erfahren Sie in der nächsten Lektion, wie Sie Listen nummerieren.

Das Rezept kommt ursprünglich aus Böhmen. In Oberösterreich werden Rohrwöckl gerne an Fastentagen gegessen.