

# Waffelbäckerei der Klasse 10M :: Projekt

## Ziele

- **Projekt im AWT-Unterricht mit...**
  - Planung
  - Kalkulation (Ein-/Verkauf; Preise)
  - Einteilung der Mannschaft
- **Gewinn** soll für die Abschlussfahrt der 10M (nach Hamburg) verwendet werden



# Waffelverkauf



Die Klasse 10M veranstaltet am  
kommenden Mittwoch einen  
Waffelverkauf im Pausenhof.  
(Eingangstüre)

1 Waffel kostet 1€



Ankündigung Schultüre



FRISCHE VOLL MILCH

EWT & SÜßWASSER

3,5%

FRISCHE VOLL MILCH

Fein Zucker

EWT & SÜßWASSER

QUALITÄT'S WEIZEN MEHL

Vollkornweizen MEHL

Hasenberghof

Deutsche Markenbutter

SCHLAG SAHNE

SCHLAG SAHNE

SCHLAG SAHNE

SCHLAG SAHNE

SCHLAG SAHNE



Menge	Einheit	Zubereitung
100g	weiße Zucker- oder Margarin Puderzucker	1. Teig vorbereiten • Zucker und Zucker ersatz erwärmen
1 TL	vanillin aromatisiertes Vanillin	
1 Ei	Eier	• Zitronenschale zugeben
200g	Sahne	• Eier nach und nach dazugeben • Sahne locker einrühren
100g	Mehl	
1 TL	Backpulver	• Backpulver unter das Mehl mischen • Milchmisch nach und nach einrühren, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht
10	aus Formen des Waffeln eisen	1. Waffeln backen • Waffeln ca. 3 Min. goldgelb backen
Puderzucker	zum Bestäuben	1. Fertig waffeln • nach warm mit Puderzucker bestäuben

**Tip:** Knorpig gebackene Waffeln  
aneinander auf ein  
Kuchengitter legen  
Übereinander gestapelte  
Waffeln werden schnell weich



Name: Selma BoneKlasse: 4Datum: 11.09.

SO

Nr.: 12

# Sahne-Waffeln

ca. 25

Menge	Zutaten	Zubereitung
375g	weiche Butter oder Margarine	1. Teig zubereiten:  • Butter und Zucker cremig rühren
130g 1,5 Päck.	Zucker Vanillezucker	
<del>1 TL</del>	<del>geriebene Zitronen-</del> schale	• Zitronenschale zugeben
10	Eier	• Eier nach und nach dazurühren
250g	Sahne	Sahne locker einrühren

... aus dem Rezept



Problem: Energieversorgung







straff organisierte Vorbereitung

















Flasche leer – äh – Schüssel leer!