

Waffelverkauf in der großen Pause am RGE

Alte Mensaküche im Sekretariat reservieren. Schlüsselpfand 50€.

Mindestens 30l Waffelteig für eine große Pause.

Wenn Waffelteig an der Schule hergestellt wird:

Rezept:

250 g Margarine-Butter-Mischung (mehr Margarine als Butter) - weich schlagen

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Zucker zufügen, unterrühren

4 Eier unterrühren, bis alles gut vermischt ist

700 l Milch unterrühren

500 g Mehl mit

1TL Backpulver vermischen, dann unterrühren

Zitronenaroma

Materialkauf für ca. 280 Waffeln (für eine große Pause):

4kg Margarine

1kg Butter

3 kg Zucker

20 Pk Vanillezucker

80 Eier

15l Milch

10kg Mehl

10Pk Backpulver

4x Zitronenaroma

6 Rollen Küchentücher

4x Puderzucker-Streudose

Spüllappen

Geschirrtücher

Spülmittel

9 Waffeleisen / 3 Kabeltrommeln (abwickeln!) auf 3 Stromkreise verteilen
(Aufenthaltsraum, Jungsklo, Putzraum UG - Absprache mit Hausmeister) - nur 3
Waffeleisen pro Stromkreis!

Beginn: 8.00 Uhr

3 Backstationen: Aufenthaltsraum/ vor Küche/ vor Putzraum

3x Teig von zu Hause mitbringen, damit man gleich losbacken kann

2 Teams rühren Teig in der Küche

6 Rührschüsseln

3 Handrührgeräte oder Küchenmaschinen

3 Teigschaber

4 Schöpflöffel

2 Waagen