NetFami-Waffelbaustein

Pilotregion: Vehlefanz, Brandenburg



Die Waffelaktion soll eine Mitmach- und Gestalte-selbst-Aktion sein. Die Vorgaben an die Gruppe variieren je nach Alter und Kompetenz der jeweiligen Teilnehmer:innen. Im Ergebnis gibt es ein Waffelbuffet mit verschiedenen Toppings, die unter Anleitung selbst hergestellt werden. Je nach Gruppengröße können 3 Aufgabenbereiche erarbeitet und durchgeführt werden. Dabei gilt es die benötigten Anforderungen durch die Teilnehmer:innen selbst entwickeln, planen und durchführen zu lassen.

Wichtige Fragen

- Was kommt alles rein? Süße oder herzhafte Waffeln? Welche Zutaten werden benötigt? Welche sind gesünder und warum?
- Für welche Personenanzahl muss der Teig reichen?
- Isst jeder 1 oder mehrere Waffeln?
- Wieviel Zeit benötigt die Herstellung, der Aufbau und die Zubereitung?
- Wie löse ich das Problem von Warteschlangen? (Lösung: z.B. Vorbacken vor Eröffnung, oder bei Herzwaffel immer 2 Herzen pro Person und dann noch mal kommen)
- Aufteilung der Gruppe in ihre Zuständigkeiten.
- Sauber machen zum Schluss alle gemeinsam!

Der Waffelstand

- Für das Backen mit den Waffeleisen und die Ausgabe der Waffeln muss ausreichend Platz vorhanden sein
- Sicherheitsanforderungen berücksichtigen (Heiße Eisen, Verbrennungsgefahr, bestenfalls Kabelmatten verlegen, um Stolperfallen zu vermeiden)
- auf gute Hygiene achten
- Wie wird die Waffel ausgegeben? Teller, Serviette?
- Wo wird die Waffel gegessen? Ist genug Platz da?
- Der Stand sollte schön dekoriert werden
- Auf einen sicheren Stand des Waffeltisches achten
- Keinen Zugriff von der „Kund:innenseite“ ermöglichen (Aufbauvorschlag: Biertisch aufbauen und eine aufgeklappte Bank seitlich darauf legen. Mit Stoff abdecken, sodass ein schöner Tresen entsteht, der Schutz vor Kontakt mit den heißen Waffeleisen bietet.)

Der Waffelteig

- Wieviel Teig wird benötigt?
- Die Waffeln können einen Namen bekommen. Schilder zur Beschriftung erstellen.
- Was wird an Küchengeräten benötigt?

	für 10 Waffeln	für 30 Waffeln	für 40 Waffeln
Eier	3	9	12
Zucker (g)	125	375	500
Vanillezucker (Pck)	1	3	4
Margarine (g)	125	375	500
Backpulver (TL)	1	3	4
Dinkelmehl (g)	250	750	1000
Wasser (ml)	250	750	1000
Salz (Prise)	1	3	4

Zubereitung Zitronenwaffeln

Eier trennen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und 1 TL Zitronenschale fein abreiben.

Eiweiße mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen.

Die zimmerwarme Butter in Stücken mit dem Zucker, einer Prise Salz, der Zitronenschale und den Eigelben in eine Schüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen.

Mehl und Backpulver miteinander vermischen, abwechselnd mit dem Sprudel unter die Buttercreme rühren. Dann den Eischnee behutsam unter den Teig heben. Waffelteig 30 Minuten ruhen lassen.

Toppings

- verschiedene Obstsorten klein schneiden lassen
- Puderzucker
- Obstsalat herstellen
- Apfel- bzw. Fruchtmus
- selbstgemachtes Eis
- Griechischen Joghurt mit Obst (z.B. Himbeeren) verquirlen



Was wir alles brauchen

Waffelkiste 1/ Gemüsekiste/ Obstkiste

Salatsieb	2
Edelstahlschüssel Ø 30cm	2
Edelstahlschüssel Ø 40cm	2
Vorratsdosen + Deckel 10l	2
Vorratsdosen + Deckel 2l	6
Greifzange	1
gr. Küchenmesser	2
kl. Küchenmesser	6
Messlöffel	1
Schneidebretter Kunststoff 20 x 30	6
Schneidebretter Kunststoff 30x40	2
kl. Schüsseln aus Kunststoff	12
Handrührgerät	1
Kelle	1
Schneebesen groß	1
Puderzuckerbestäuber	1
Schäler	4

Waffelkiste 2

Waffeleisen	2
Verlängerungskabel 10m 3x2,5 Gummileitung, 3er Steckdose	1
Dekostoff für Biertischkonstruktion 1,5x4m	1
Ofenblech und Ofenrost	1
Schraubzwingen	2
Reiszwecken	10
Gewebeklebeband	1
Schilder zur Beschriftung der Toppings	
Servietten 100	1

Viel Spaß beim ausprobieren!

transfer

Mitmischen & (etwas) bewegen!