

Zutaten-Checkliste:

Bitte direkt bei Abholung überprüfen!

(Zutaten reichen für ca. 510 Waffeln)

Für das Waffeleisen:

1 L Speiseöl

Für den Rührteig:

8,5 Kg Margarine

7 Kg Zucker

34 Pck. Vanille-Zucker

34 Pck. Dr. Oetker Finesse, geriebene Zitronenschale

204 Eier (Größe M)

17 Kg Weizenmehl

34 Pck. Backpulver

17 L Milch

Zum Bestreuen:

10 Puderzucker-Streudosen à 250 g

Sonstiges:

4 Transportbehälter à 10 Liter für den fertigen Waffelteig

Weitere Utensilien wie Kellen und Servietten etc. erhaltet ihr am Veranstaltungstag.

Eine Kasse sowie einen Grundstock an Wechselgeld organisiert ihr bitte selbstständig.



Abholen der Zutaten:

2 Tage zuvor in der Filiale mit dem Verkaufstand zwischen 9 und 18 Uhr

Bitte fragt nach dem Filialeiter vor Ort, und legt die **Teilnahmebestätigung** vor!

Euer Rezept:

Das Rezept ist für ca. 30 Waffeln ausgelegt – ihr müsst den Teig also 17 mal anrühren, um Teig für 510 Waffeln zu erhalten!

Für das Waffeleisen:

etwas Speiseöl

Für den Rührteig:

500 g weiche Margarine

400 g Zucker

2 Pck. Vanille-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Finesse,
ger. Zitronenschale

12 Eier (Größe M)

1 Kg Weizenmehl

2 Pck. Backpulver

1 L Milch

Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker

So geht's:

- Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren.
- Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.
- Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren.
- Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Tipp:

Die **Teigmenge für 30 Waffeln** lässt sich in einer **großen Rührschüssel** mit einem haushaltsüblichen Mixer noch gut verarbeiten.

Den fertigen Teig jeweils in den Transportbehälter umfüllen. Und das ganze dann **17 mal** – fertig.

Wir wünschen viel Spaß und Erfolg beim Backen!