

## Waffelrezept in einfacher Sprache

### Du brauchst:

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- 6 Eier
- 500 g Mehl
- 2 Prisen Salz
- 2 TL Backpulver
- 400 ml Milch

1. Für den Waffelteig brauchst du 250 Gramm Butter.



2. Das ist eine ganze Packung.



3. Du tust die Packung Butter in eine große Schüssel.



4. Du tust die Schüssel auf eine Waage.



5. Die Waage musst du auf null Gramm stellen.

6. Du schüttest 200 Gramm Zucker in die Schüssel.



7. Du nimmst die Schüssel von der Waage runter.

8. Du schüttest 2 Packungen Vanillezucker in die Schüssel.



9. Jetzt kannst du den Mixer an machen.



10. Dafür musst du hier drehen.



11. Du stellst eine Stoppuhr auf 2 Minuten.



12. Jetzt machst du den Mixer aus.  
13. Jetzt musst du die Schüssel auf die Waage stellen.



14. Du stellst die Waage auf null Gramm.  
15. Du tust 500 Gramm Mehl in die Schüssel.



16. Du tust 2 Teelöffel Backpulver in die Schüssel.



17. Du tust 2 Prisen Salz in die Schüssel.



18. Jetzt kommt die Schüssel wieder an den Mixer.

19. Du machst den Mixer an.

20. Dafür drehst du hier:



21. Jetzt machst du den Mixer aus.

22. Jetzt musst du die Schüssel auf die Waage stellen.



23. Du nimmst einen Messbecher.



24.  
25. Du misst 400 Milliliter Milch ab.



26. Du tust 400 Milliliter Milch in die Schüssel.  
27. Jetzt kommt die Schüssel wieder an den Mixer.  
28. Du machst den Mixer an.  
29. Dafür drehst du hier:



30. Du holst dir ein Waffeleisen.

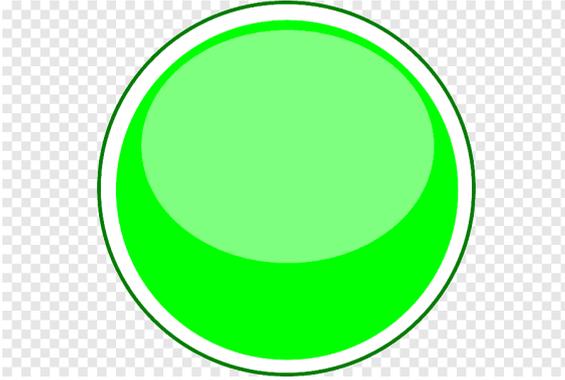


31. Du steckst den Stecker von dem Waffeleisen in eine Steckdose.



32. Jetzt musst du warten.

33. Das Waffeleisen leuchtet grün. Jetzt kannst du das Waffeleisen benutzen.



34. Du machst 2 Esslöffel oder eine Kelle Waffelteig in die Waffeleisenform.



35. Jetzt stellst du eine Stoppuhr auf 2 Minuten.



36. Du schaust dir die Waffel an.

37. Die Waffel ist jetzt goldbraun.



38. Du nimmst die fertige Waffel mit einem Pfannenwender raus.



39. FERTIG.