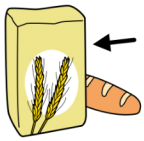
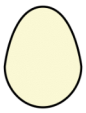


Waffeln

Zutaten


Mehl


Zucker


Eier


Crème fraîche

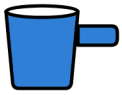

Milch


Backpulver

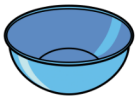

Puderzucker

Hilfsmittel


Roter Becher


Blauer Becher


Gelber Messlöffel


Rührschüssel


Küchenmaschine


Waffeleisen

Schritte

1


Zwei Crème fraîche in die Rührschüssel

2



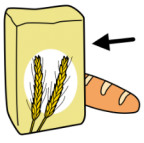
Eins roter Becher Zucker in die Rührschüssel

3



Drei Eier aufschlagen in die Rührschüssel

4



Zwei blaue Becher Mehl in die Rührschüssel

Piktogramme: ARASAAC (arasaac.org), CC BY-NC-SA. Autor: Sergio Palao. Urheber: Regierung von Aragón (Spanien)., erstellt mit https://bildhaft.lautstark.tech

5



Eins



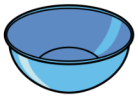
gelber Messlöffel



Backpulver



in

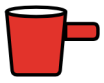


die Rührschüssel

6



Eins



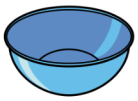
roter Becher



Milch

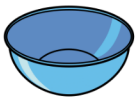


in



die Rührschüssel

7



die Rührschüssel



mit der Küchenma-schine



gut verrühren

8



Teig einfüllen



Waffeleisen

9



Waffel



ca. 3 Minuten



herausneh-men

10



Waffel



Puderzucker

Piktogramme: ARASAAC (arasaac.org), CC BY-NC-SA. Autor: Sergio Palao. Urheber: Regierung von Aragón (Spanien)., erstellt mit https://bildhaft.lautstark.tech