

Erwartungshorizont

Vorgangsbeschreibung „Feine Waffeln zubereiten“

Bild 1

Benötigte Zutaten nennen:

- 150 g (weiche) Butter
- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 2 braune/ überreife Bananen
- Puderzucker
- Öl

Bild 2

Benötigte Geräte nennen:

- Waffeleisen
- Schneebesen
- Schüssel
- Suppenkelle
- Backpinsel
- Gabel
- Teller

Bild 3

Eier aufschlagen und mit dem Schneebesen in der Schüssel schaumig rühren.

Bild 4

Die (weiche) Butter in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen unterrühren.

Bild 5

geteiltes Bild:

- a) Die Bananen schälen und mit der Gabel zerdrücken.
- b) Den Bananenbrei in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen unterrühren.

Bild 6

Die restlichen Zutaten (Zucker, Mehl und Milch) der Reihe nach hinzufügen und zu einem cremigen Teig rühren.

Bild 7

Das Waffeleisen mit Öl und Backpinsel (etwas) einfetten. Dann den Teig mit der Suppenkelle portionsweise im heißen/ vorgeheizten Waffeleisen etwa drei Minuten lang (goldgelb) backen.

Bild 8

Die fertigen Waffeln mit etwas Puderzucker bestreuen und auf einem Teller servieren.

Korrekturhinweise

Inhalt:

- Form der geschlossenen, sprachlich zusammenhängenden Darstellung
- Verständliche und nachvollziehbare Beschreibung (auch ohne Bilder verständlich)
- Richtige Reihenfolge der Beschreibung

Sprache:

- Verwendung der richtigen Begriffe
 - Sachlicher Sprachstil (keine persönlichen Meinungen und Bewertungen), keine Umgangssprache
 - Vollständige Sätze
 - Durchgängige Verwendung der Ich- / Man- / Befehlsform, ggf. Passivform
 - Wechsel der Satzanfänge
 - Verknüpfung von aufeinander folgenden Handlungsschritten
 - Vermeidung von Wortwiederholungen
 - Zeitform: Präsens, Vorzeitigkeit: Perfekt
-
- Einbettung in eine kommunikative Situation (z.B. Brief, E-Mail) möglich, adressatengerechte Umsetzung wird positiv bewertet
-
- Berücksichtigung der formalen Gestaltung bei der Bewertung