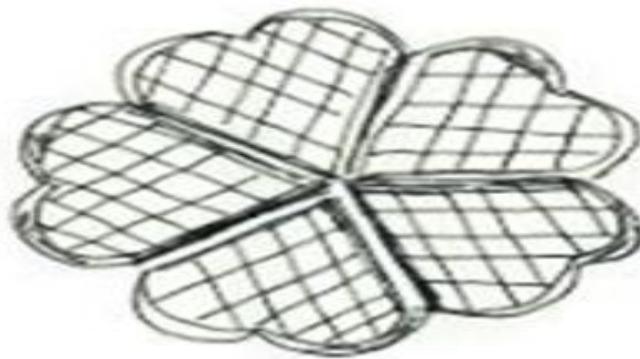


Waffelrezept

(LU 3)



Inhaltsverzeichnis

A Hinweise für die Lehrkraft (mit Bezug zum Rahmenlehrplan und mit Hinweisen zur Sprachbildung im Rahmen dieser Lernumgebung)	2
B Lernumgebung	10
C Materialien / Lösungen	11

1 Einordnung innerhalb des Themenbereichs

Im Alltag begegnen Kinder Masseeinheiten vor allem beim Einkaufen, Kochen und Backen. Das Backen von Waffeln sowie die Planung eines Waffelverkaufs sind alltagsrelevante und motivierende Aufgaben, die in dieser Lernumgebung bearbeitet werden. Dabei üben die Kinder den Umgang mit der Größe Masse.

Viele Menschen kochen und backen ohne Waage und bemessen (schätzen) dabei die Zutatenmenge anhand alternativer „Messinstrumente“, wie z. B. Tasse, Esslöffel, Messerspitze, oder sie berechnen die Menge anhand der Verpackungsgröße. Sie greifen dabei auf Stützpunktvorstellungen zurück, die sie erworben haben und die sich im Alltag bewährt haben. In dieser Lernumgebung üben die Schülerinnen und Schüler, die Zutatenmasse auch ohne Waage abzuschätzen. Damit wird die Entwicklung von Stützpunktvorstellungen gefördert.

Weitere Schwerpunkte sind das Rechnen mit den Einheiten der Masse sowie die Anwendung der Proportionalität, um Zutatenmengen für eine größere Anzahl von Waffeln zu bestimmen.

Im Rahmen der Planung des Waffelverkaufs setzen sich die Kinder auch mit der Größe Geld auseinander.

Mit dieser Lernumgebung werden Inhalte und Kompetenzen der Leitideen [L2] *Größen und Messen* sowie [L4] *Gleichungen und Funktionen* vermittelt und entwickelt.

Niveaustufe C

2 Didaktisch-methodische Hinweise (praktische Hinweise zur Durchführung)

Zeitungsumfang: 2 Doppelstunden

Für die Aufgabe 1 sind ein oder zwei Packungen Butter (250 g) sowie Mehl und Zucker in 1000-g-Packungen bereitzustellen. Die Kosten betragen etwa 5 bis 6 Euro.

Für das Backen der Waffeln sind zusätzlich ca. 2 Euro für Milch, Eier und Backpulver einzuplanen.

Für Aufgabe 3 werden mehrere 1-kg-Wägestücke oder 1-l-Wasserflaschen als Alternative benötigt.

Einführung:

Nachdem die Lehrkraft angekündigt hat, dass gemeinsam Waffeln gebacken werden, tauschen sich die Lernenden über ihre Erfahrungen zu diesem Thema aus.

Anschließend zeigt die Lehrkraft die Zutaten und Gegenstände zum Backen. Auf einem Tisch liegen (verdeckt) die Zutaten sowie Zubehör zum Herstellen des Teigs: Butter als 250-g-Stück, Mehl und Zucker in 1000-g-Tüten, Milch, Backpulver, Eier, Schüssel, Löffel, Schneebesen oder Handrührgerät zum Verrühren sowie ein Waffeleisen. Auf einem anderen Tisch sind durchsichtige Plastikbecher, Löffel, Bügel, Tüten und eine große Tasse (ca. 200 ml) zum Abmessen der Milch bereit gestellt. Das Rezept ([M1](#)) hängt an der Tafel.

Eine Waage oder ein Messbecher sind nicht vorhanden. Dieses Problem wird im Klassengespräch diskutiert.

zu 1.:

Die Aufgabe wird in Partnerarbeit bearbeitet. Alle Überlegungen, Ideen, Rechnungen und Lösungen dieser und der nächsten Aufgaben werden im Forscherheft notiert.

Mögliche Ideen zum Schätzen der Massen:

- Vergleich mithilfe der Handflächen: Ein Butterstück wird auf eine Handfläche gelegt. Mehl wird mit einem Löffel in eine Tüte gefüllt, auf die andere Handfläche gelegt und mit der Masse des Butterstücks verglichen. Das Butterstück wird halbiert, Zucker mit einem Löffel in eine Tüte gefüllt und mithilfe der beiden Handflächen verglichen.
- Vergleich mithilfe einer Bügelwaage: An jedes Ende eines Bügels wird eine Tüte gehängt. Eine Tüte wird mit einem Butterstück befüllt, die andere Tüte mit Mehl, bis die Waage im Gleichgewicht ist. Die Masse an Zucker wird mit der Masse eines halben Butterstücks verglichen.
- Eine 1000-g-Tüte Mehl wird in 4 gleiche Teile geteilt, z. B. mit Hilfe von Plastikbechern.
- Eine 1000-g-Tüte Zucker wird in 8 gleiche Teile geteilt.
- ...

Die Ideen und Vorschläge werden gemeinsam besprochen und dabei Vor- und Nachteile sowie die Alltagstauglichkeit überprüft.

Ausgehend von den Ideen der Kinder werden die Mengen an Butter, Zucker und Mehl für das Waffelrezept¹ bereitgestellt und mit den weiteren Zutaten in einer Schüssel verrührt. Anschließend werden die Waffeln gebacken. Wenn es möglich ist, sollte ein zweiter Erwachsener diese Tätigkeit übernehmen.

zu 2.:

Während ein Erwachsener den Teig mit dem Waffeleisen zu Waffeln verarbeitet, wird die Aufgabe 2 von den Schülerinnen und Schülern zunächst in Einzelarbeit bearbeitet. Für das Vergleichen der Ergebnisse bietet sich in 2c die Methode des Lerntempoduets² an: Kinder, die die Teilaufgaben a und b bearbeitet haben, finden sich an einem festgelegten Ort in der Klasse zusammen, besprechen und verbessern in Partnerarbeit ihre Ergebnisse und vergleichen anschließend ihr gemeinsames Ergebnis mit dem Lösungsblatt ([M2](#)).

zu 3.:

Für die Bearbeitung der Aufgabe 3 wird eine Doppelstunde benötigt. In einer Gruppe tauschen sich die Kinder über mathematische Sachverhalte und mögliche Lösungen aus. Die Überlegungen und Ergebnisse der Gruppenarbeit werden im Forscherheft festgehalten, um darüber im Plenum sprechen zu können.

Rechnerisch können maximal 300 Waffeln gebacken werden, wobei eine geringere Anzahl realistischer ist. Darüber wird in der Gruppe diskutiert und die Anzahl der zu backenden Waffeln festgelegt. Diese Anzahl ist die Grundlage für die Berechnung der weiteren Teilaufgaben. Für die Einkaufsliste müssen zunächst die benötigten Massen an Zutaten berechnet und dann in handelsüblichen Mengen angegeben werden. Auf dem Rezept ([M1](#)) sind Hinweise (*) für die Berechnungen zu finden. Die Lehrkraft kann die Kinder gegebenenfalls darauf aufmerksam machen.

¹ <http://www.lecker.de/waffelteig-so-geht-das-einfache-grundrezept-50352.html> [1.6.2017]

² <https://heterogenitaet.bildung-rp.de/materialien/aktivieren/formen-des-kooperativen-lernens-lerntempoduett.html> [31.10.2017]

Um ein Gefühl für das Tragen dieser Masse zu entwickeln, werden ein Rucksack oder eine Tragetasche sowie 1-kg-Wägestücke oder alternativ 1-l-Wasserflaschen bereitgestellt. Die Kinder erhalten damit die Möglichkeit auszuprobieren, wie viele Kilogramm ein Kind nach einem Einkauf transportieren kann (3b).

Nachdem die Ausgaben für den Einkauf mit dem Kassenbon (M3) berechnet wurden, diskutieren die Schülerinnen und Schüler über einen realistischen Verkaufspreis einer Waffel unter dem Gesichtspunkt, Gewinn für die Klassenfahrt zu erzielen, und berechnen - unter Einbeziehung der Kosten für den Einkauf - den möglichen Gewinn. Als Hilfe kann auf die Tippkarte verwiesen werden (M4).

Die Präsentation und Reflexion der Ergebnisse aus der Gruppenarbeit erfolgen zum Schluss im Plenum. Dazu werden Fragen, die sich aus den Teilaufgaben ergeben, an der Tafel festgehalten:

- Wie viele Waffeln sollen verkauft werden?
- Wie viel wiegt der Einkauf?
- Wie viel soll eine Waffel kosten?
- Wie hoch ist der Gewinn?

Jede Gruppe beantwortet die Fragen auf je vier gleichfarbigen Notizzetteln. Die Gruppen erhalten Notizzettel in unterschiedlichen Farben.

Die Antworten werden an der Tafel in einer Tabelle (s. u.) gesammelt.

Wie viele Waffeln sollen verkauft werden?	200	200	160	weitere Notizzettel in anderen Farben nach Anzahl der Gruppen
Wie viel wiegt der Einkauf?	24 kg 50 g	24 kg 50 g	17 kg 600 g	
Wie viel kostet eine Waffel? (Preis)	50ct	1 €	1 €	
Wie hoch ist der Gewinn?	49,53 €	149,53 €	103,24 €	

Im Plenum können z. B. folgende Fragen besprochen werden:

- Was fällt euch auf?
- Bei welcher Gruppe werden am meisten/am wenigsten Waffeln verkauft?
- Bei welcher Gruppe wiegt der Einkauf am meisten/am wenigsten? Warum?
- Bei welcher Gruppe ist der Gewinn am größten? Warum?

3 Bezug zum Rahmenlehrplan

3.1 Prozessbezogene mathematische Standards der Lernumgebung³

(siehe Handreichung, Punkt 2)

Mathematisch argumentieren	Probleme mathematisch lösen	Mathematisch modellieren	Mathematische Darstellungen verwenden	Mit symbolischen, formalen und technischen Elementen umgehen	Mathematisch kommunizieren
	2.1.1, 2.1.2	3.1.1			6.1.1, 6.4.1

3.2 Inhaltsbezogene mathematische Standards der Lernumgebung⁴

Themenbereich	Standards	Niveau
Größen und Messen	Die Schülerinnen und Schüler können <ul style="list-style-type: none"> • die verschiedenen Größen und ihre Einheiten nutzen (auch Masse) • Größen messen (auch Massen) • mit Größenangaben rechnen (auch mit Massen und in verschiedenen Einheiten) 	C
Gleichungen und Funktionen	Die Schülerinnen und Schüler können <ul style="list-style-type: none"> • einfache Gleichungen lösen • einzelne Werte zu Zuordnungen ermitteln 	C

3.3 Themen und Inhalte der Lernumgebung⁵

Themenbereich	Inhalte	Niveau
Größen und Messen	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • verwenden die Einheiten Kilogramm (kg) und Gramm (g) situationsangemessen • vergleichen Größen direkt und indirekt (auch von Massen; z. B. mithilfe der Bügelwaage) • berechnen Größenangaben (auch von Massen und auch in verschiedenen Einheiten) in Sachkontexten • ermitteln annähernde Ergebnisse beim Rechnen mit Größen durch Überschlagsrechnung 	C

³ vgl. Rahmenlehrplan Jahrgangsstufen 1-10, Teil C Mathematik, S. 19-21, Berlin, Potsdam 2015

⁴ vgl. Rahmenlehrplan Jahrgangsstufen 1-10, Teil C Mathematik, S. 22-31, Berlin, Potsdam 2015

⁵ vgl. Rahmenlehrplan Jahrgangsstufen 1-10, Teil C Mathematik, S. 31ff, Berlin, Potsdam 2015

Gleichungen und Funktionen	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • stellen Zuordnungen (auch mit Tabellen) dar • vervielfachen Größen in Sachsituationen im Sinne der direkten Proportionalität 	C
-----------------------------------	--	---

3.4 Bezüge zum Basiscurriculum Sprachbildung⁶

Standards des BC Sprachbildung	Die Schülerinnen und Schüler können...	
Rezeption/ Leseverständnis	<ul style="list-style-type: none"> • aus Texten gezielt Informationen ermitteln (z. B. Fakten, Ereignisse, Themen) 	
Produktion/ Sprechen	<ul style="list-style-type: none"> • Sachverhalte und Abläufe beschreiben • zu einem Sachverhalt oder zu Texten eigene Überlegungen äußern. • Arbeitsergebnisse aus Einzel-, Partner- und Gruppenarbeit präsentieren 	
Sprachbewusstheit	<ul style="list-style-type: none"> • Fachbegriffe und fachliche Wendungen nutzen 	

3.5 Bezüge zum Basiscurriculum Medienbildung⁷

Standards des BC Medienbildung	Die Schülerinnen und Schüler können ...	
Präsentieren	<ul style="list-style-type: none"> • eine Präsentation von Lern- und Arbeitsergebnissen sach- und situationsgerecht gestalten 	

3.6 Bezüge zu übergreifenden Themen⁸

<ul style="list-style-type: none"> • Verbraucherbildung
--

⁶ vgl. Rahmenlehrplan Jahrgangsstufen 1-10, Teil B Fachübergreifende Kompetenzentwicklung, S. 6-10, Berlin, Potsdam 2015

⁷ vgl. Rahmenlehrplan Jahrgangsstufen 1-10, Teil B Fachübergreifende Kompetenzentwicklung, S. 15-22, Berlin, Potsdam 2015

⁸ vgl. Rahmenlehrplan Jahrgangsstufen 1-10, Teil B Fachübergreifende Kompetenzentwicklung, S. 24ff, Berlin, Potsdam 2015

3.7 Bezüge zu anderen Fächern

- Sachunterricht
- Deutsch

4 Sprachbildung

4.1 Sprachliche Stolpersteine in den Aufgabenstellungen

Es muss sichergestellt werden, dass die Lernenden folgende Begriffe/Wörter verstehen:

LU: das Rezept, die Waffel, der Teelöffel, das Backpulver, die Packung, die Zutaten, das Handrührgerät, der Esslöffel, der Teig, das Waffeleisen, das Waffel-Herz, reichen („Reicht der Teig...?“), die Küchenwaage, der Messbecher, der Einkauf, die Einkaufsliste, der Kassenbon

M1: enthalten

4.2 Wortliste zum Textverständnis

Die Lehrkraft muss sich vergewissern, dass die Schülerinnen und Schüler folgenden Fachwortschatz verstanden haben, bevor sie die Lernumgebung bearbeiten.

Nomen	Verben	Sonstige
die Bügelwaage	schätzen	Wie viele ...?
das Gramm	vergleichen	Wie viel wiegt ...?
das Kilogramm	kosten (<i>im Sinne von bezahlen</i>)	
die Anzahl	addieren	
das Ergebnis	subtrahieren	
die Summe		
der Preis		
der Gewinn		
die Einnahme		
die Kosten		

4.3 Fachbezogener Wortschatz und themenspezifische Redemittel

Im Rahmen dieser Lernumgebung wenden die Schülerinnen und Schüler folgende Sprachmittel aktiv an. Diese dienen als Grundlage für die gemeinsame Erarbeitung eines Sprachspeichers während der Ergebnissicherung.

das Rezept, die Rezepte

das Gramm (g); 125 g Butter

das Kilogramm (kg); der Einkauf wiegt insgesamt ... kg

... wiegt genauso viel wie ...; das Butterstück wiegt genauso viel wie 250 g Mehl

das Gleichgewicht; die Bügelwaage ist im Gleichgewicht

teilen; ich teile eine Packung Mehl in vier gleiche Teile

wiegen; der Einkauf wiegt ...

kosten; der Einkauf kostet ... €; eine Waffel kostet ... €

der Gewinn; der Gewinn beträgt ... €

4.4 Sprachliche Hilfen zur Darstellung des Lösungsweges (*entfällt*) (siehe Kapitel C, Sprachliche Hilfen für den Lösungsbogen)

5 Material für den Einsatz dieser Lernumgebung

Anzahl	Name des Materials
1 oder 2	Waffeleisen, Handrührgerät
Zutatenmenge für ein Rezept	250-g-Stück Butter, 1000-g-Packung Mehl, 1000-g-Packung Zucker, 3 Eier, 1-l-Packung Milch, 1 Packung Backpulver
1	große Plastikschiüssel (für den Teig)
mehrere	Tüten, Bügel, durchsichtige Plastikbecher, Ess- und Teelöffel
Klassenstärke	Lernumgebung (LU)
1	Rezept auf A3 vergrößert (M1)
mehrere	Lösungskarten für Aufgabe 2 (M2), Kassenbon für Aufgabe 3c (M3), Tippkarte für Aufgabe 3e (M4)
ca. 5	1-kg-Wägestücke oder 1-l-Wasserflaschen und eine Tragetasche
ca. 30	Notizzettel: je 4 in der gleichen Farbe; insgesamt 6-7 verschiedene Farben (Anzahl der Gruppen) und Magnete zum Anheften

6 Evaluation (siehe Handreichung, Punkt 7)

Rezept für 8 Waffeln



125 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
250 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver ($\frac{1}{2}$ Packung)
1 Tasse Milch

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handrührgerät verrühren,
etwa 3 Esslöffel Teig auf dem Waffeleisen verteilen und backen.



1. Ida bringt ihr neues Waffeleisen mit. Jedes Kind soll ein Waffel-Herz bekommen.
24 Kinder besuchen die Klasse.
 - a) Reicht der Teig von einem Rezept?
 - b) Keiner hat an eine Küchenwaage oder einen Messbecher gedacht.
Wie könnt ihr die Mengen an Butter, Zucker und Mehl schätzen?
Notiert die Überlegungen.



2. Jedes Kind will eine ganze Waffel essen.
 - a) Verändere und notiere das Rezept.
 - b) Schreibe die Einkaufsliste.
 - c) Vergleiche deine Ergebnisse mit einem anderen Kind.



3.

Waffelverkauf auf dem Sommerfest
von 15.00 - 18.00 Uhr
Wir sammeln für unsere Klassenfahrt!
Eure Klasse 4a

Ali und Tim haben auch schon zu Hause Waffeln gebacken.
Mit einem Waffeleisen waren nach einer halben Stunde 10 Waffeln fertig.
Beim Schulfest sind 5 Waffeleisen vorhanden.
Bearbeitet die Aufgaben. Notiert eure Überlegungen.

- a) Wie viele Waffeln sollen verkauft werden?
Begründet eure Anzahl und schreibt dafür eine Einkaufsliste.
- b) Wie viel wiegt der Einkauf? Wie viele Kinder brauchen wir zum Tragen?
- c) Was kostet der Einkauf? Benutzt dazu den Kassenbon.
- d) Was soll eine Waffel kosten?
- e) Wie hoch ist der Gewinn?

Rezept für 8 Waffeln



125 g Butter
125 g Zucker
3 Eier*
250 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver**
1 Tasse Milch***

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handrührgerät verrühren, etwa 3 Esslöffel Teig auf dem Waffeleisen verteilen und backen.

-
- * Ein Ei wiegt etwa 60 g.
 - ** 1 Packung enthält etwa 4 Teelöffel Backpulver.
 - *** 1 l Milch sind etwa 5 Tassen Milch.
1 l Milch wiegt etwa 1 kg.

Lösungskarten für die Hand der Kinder (Aufgabe 2):

Lösung für Aufgabe 2b

Menge für 24 Kinder	Einkaufsliste
375 g Butter	2 x 250-g-Stücke Butter
375 g Zucker	1 x 1000-g-Tüte Zucker
9 Eier	1 Packung mit 10 Eiern
750 g Mehl	1 x 1000-g-Tüte Mehl
6 Teelöffel Backpulver	1 Packung Backpulver (mit 6 Tüten)
3 Tassen Milch	1 x 1-l-Tüte Milch

✂-----

Lösung für Aufgabe 2b

Menge für 24 Kinder	Einkaufsliste
375 g Butter	2 x 250-g-Stücke Butter
375 g Zucker	1 x 1000-g-Tüte Zucker
9 Eier	1 Packung mit 10 Eiern
750 g Mehl	1 x 1000-g-Tüte Mehl
6 Teelöffel Backpulver	1 Packung Backpulver (mit 6 Tüten)
3 Tassen Milch	1 x 1-l-Tüte Milch

**C Material: Waffelrezept
(TK Masse - LU 3/M3)**

Material für Aufgabe 3c:
Jede Gruppe benötigt einen Kassenbon.

Kassenbon	

Gurke	0,49
Zucker 1000 g	0,69
Eier 10er-Packung	1,99
Brot	2,49
Schlagsahne 200 ml	0,49
H-Milch 1 l	0,68
Backpulver 6 x 15 g	0,19
Butter 250 g	1,79
Mehl 1000 g	0,65

Summe EUR:	9,46

Kassenbon	

Gurke	0,49
Zucker 1000 g	0,69
Eier 10er-Packung	1,99
Brot	2,49
Schlagsahne 200 ml	0,49
H-Milch 1 l	0,68
Backpulver 6 x 15 g	0,19
Butter 250 g	1,79
Mehl 1000 g	0,65

Summe EUR:	9,46

Kassenbon	

Gurke	0,49
Zucker 1000 g	0,69
Eier 10er-Packung	1,99
Brot	2,49
Schlagsahne 200 ml	0,49
H-Milch 1 l	0,68
Backpulver 6 x 15 g	0,19
Butter 250 g	1,79
Mehl 1000 g	0,65

Summe EUR:	9,46

Kassenbon	

Gurke	0,49
Zucker 1000 g	0,69
Eier 10er-Packung	1,99
Brot	2,49
Schlagsahne 200 ml	0,49
H-Milch 1 l	0,68
Backpulver 6 x 15 g	0,19
Butter 250 g	1,79
Mehl 1000 g	0,65

Summe EUR:	9,46

Hilfen zur Differenzierung

Tippkarte für Aufgabe 3e:
Nur bei Bedarf ausgeben!



Tipp:

So wird der **Gewinn** aus dem Waffelverkauf berechnet:

- Alle Einnahmen aus dem Verkauf werden addiert.
- Die Kosten für den Einkauf werden von den Einnahmen subtrahiert.

$$\text{Gewinn} = \text{Einnahmen} - \text{Kosten für den Einkauf}$$

Im Folgenden wird eine Lösung dargestellt, weitere Lösungen sind möglich.

zu 1a:

Eine Waffel besteht aus 5 Herzen. $8 \cdot 5$ Herzen = 40 Herzen.

Die Menge eines Rezeptes reicht aus, damit 24 Kinder je ein Herz probieren können.

zu 1b:

Mögliche Ideen siehe *Kapitel 2 [Didaktisch-methodische Hinweise](#)*

zu 2a und b:

Für 24 Kinder braucht man die 3fache Menge des Rezeptes.

siehe Lösungskarte ([M2](#))

Lösungsbeispiel für 3:

(Annahme: 200 Waffeln werden gebacken und verkauft; weitere Lösungen sind möglich)

zu 3a:

In 3 Stunden können mit 5 Waffeleisen maximal 300 Waffeln gebacken werden.

Wir wollen 200 Waffeln backen und verkaufen (Pausen, Säubern, ...)

1 Rezept ergibt 8 Waffeln,

dann benötigt man für 200 Waffeln die Zutatenmenge von 25 Rezepten.

Menge für ein Rezept	Menge für 25 Rezepte	Einkaufsliste
125 g Butter	3125 g Butter	13 x 250-g-Stücke Butter
125 g Zucker	3125 g Zucker	4 x 1000-g-Tüten Zucker
3 Eier	75 Eier	8 x 10er-Packungen Eier
250 g Mehl	6250 g Mehl	7 x 1000-g-Tüten Mehl
2 Teelöffel Backpulver	50 Teelöffel Backpulver	13 Tüten Backpulver (3 Packungen mit je 6 Tüten)
1 Tasse Milch	25 Tassen Milch	5 l Milch

zu 3b:

3250 g Butter
4000 g Zucker
4800 g Eier
7000 g Mehl
5000 g Milch

24050 g = 24 kg 50 g

(Backpulver kann vernachlässigt werden)

Wenn ein Kind 5 kg tragen kann, werden 5 Kinder für den Einkauf gebraucht.

zu 3c:

Butter:	13 · 1,79 €	23,27 €
Zucker:	4 · 0,69 €	2,76 €
Eier:	8 · 1,99 €	15,92 €
Mehl:	7 · 0,65 €	4,55 €
Backpulver:	3 · 0,19 €	0,57 €
Milch:	5 · 0,68 €	3,40 €

Summe: 50,47 €

zu 3d und 3e:

Wenn eine Waffel für 50 ct verkauft wird, bekommt man für 200 Waffeln 100 €.

Der Gewinn liegt bei 49,53 €.

Wenn eine Waffel für 1 € verkauft wird, bekommt man für 200 Waffeln 200 €.

Der Gewinn liegt dann bei 149,53 €.

Bildtitel	Seite	Bildquelle
Waffel	1, 10, 11	erstellt von iMINT Grundschule Mathematik
Symbole Einzel-, Partner- und Gruppenarbeit	10	erstellt von iMINT Grundschule Mathematik
Tipp	14	gemeinfrei https://pixabay.com/de/idee-licht-gl%C3%BChbirne-lampe-birne-153974/ [05.01.2018]