

Wafels



Eenvoudig

Ingrediënten:

200 g zachte boter
200 g poedersuiker
snufje zout
4 eieren
200 g kristalbloem
mespunt Dr. Oetker Backin

Bereidingswijze:

Klop de boter met de suiker en het zout in een mengkom schuimig. Roer de eieren er één voor één door. Meng de bloem en het bakpoeder door elkaar, zeef het boven het eimengsel en spatel het er voorzichtig door. Laat het deeg een uur rijzen bij kamertemperatuur.

Laat het wafelijzer warm laten worden, met boter bestrijken en een laagje deeg erin gieten. Sluit het wafelijzer en bak de wafel aan beide kanten goudbruin.

Tip: bestrooi de wafels direct na het bakken met poedersuiker en serveer ze met ijs en jam of verse vruchten en toefjes slagroom.

Dr. Oetker Producten:

Dr. Oetker Backin

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl