

Basisrecept Wafels

8 - 10 stukken



eenvoudig

tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

200 g zachte boter

200 g suiker

zout

4 eieren

200 g bloem

1 zakje Dr. Oetker Backin

Bakpoeder

1 voor de bereiding:

Klop de boter met de suiker en het zout in een mengkom schuimig. Roer de eieren er één voor één door. Roer de bloem en de Backin door elkaar, zeef dit boven het eimengsel en spatel er voorzichtig door. Laat het deeg 1 uur rusten.

2 Laat het wafelijzer warm worden, bestrijk het met boter en giet er een laagje deeg in. Sluit het ijzer en bak de wafels aan beide kanten goudbruin.

tip:

Bestrooi de wafels direct na het bakken met poedersuiker en serveer ze met ijs en confituur of verse vruchten en toefjes slagroom.