

Klassiske belgiske vafler

10 - 12 stk.



Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
vaffeljern

Vaffeldej:

300 g økologisk, blødt smør
200 g økologisk hvidt sukker
1 knsp. salt
4 stk. økologiske æg str. M/L
200 g økologisk hvedemel
3 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Bagepulver
3 tsk. Dr. Oetker Økologisk
Vaniljesukker
1 dl økologisk letmælk
økologisk smør eller olie til
bagning

Servering:

økologisk flormelis
økologisk marmelade
2 ½ dl økologisk piskefløde
(pisket til flødeskum)

1 Vaffeldej:

Pisk smør, sukker og salt sammen i en skål til blandingen er ensartet og hvid. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg.

Sigt bagepulver og hvedemel sammen i en anden skål og tilsæt vaniljesukker. Vend det forsigtigt i æggemassen skiftevis med mælken. Lad dejen hvile i ca. 1 time.

2 Bagning og servering:

Varm vaffeljernet godt op.

Spray eller pensel med smør eller olie på begge flader af vaffeljernet. Fordel forsigtigt ca. 1 dl dej i vaffeljernet (mængden af dej varierer afhængigt af vaffeljernet). Vaflen er færdig når den er gylden brun. Server straks de gyldne vafler fx med flormelis, marmelade og flødeskum.



Tips:

Vaflerne kan bages på forhånd og luges på en bageplade i ovnen ved ca. 180° C varmluft i 3-5 minutter.

Husk at du altid kan bytte de økologiske ingredienser ud med almindelige ingredienser.

Du kan toppe vaflerne med alverdens ting, hvis de skal serveres til brunch kan du prøve med friske bær, ahornsirup, ristede mandelflager og græsk yoghurt rørt op med lidt vaniljesukker eller vaniljepasta. Hvis det er til dessert så server dem gerne med både is, flødeskum, dessertsauce og krymmel!

