Luikse wafels met aardbeien en slagroom

Ingrediënten

250 g (gram) Koopmans Witbrood
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 tl (theelepels) Kaneel
1 Mespuntje(s) Zout
1 Stuk(s) Ei
90 ml Melk (lauwwarm 40°C)
135 g (gram) Boter (zacht)
165 g (gram) Kandijsuiker
125 ml Verse slagroom (onbereid)
500 g (gram) Aardbeien
200 g (gram) Aardbeiensaus

Keukenspullen

Wafelijzer

1. Wafeldeeg maken

Meng de **witbroodmix (250 g)**, met de **vanillesuiker (1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker)**, de **kaneel (1 tl)** en het **zout (mespuntje)** in een kom. Klop de **melk (90 ml)** los met het **ei (1 stuks)** en roer het, vanuit het midden, door het bloemmengsel.

Kneed het tot een glad wafels deeg en laat het luikse wafels deeg afgedekt op een lauwwarm plekje 30 minuten rusten.

Kneed de zachte **boter (135 g)** door het wafels deeg. Kneed de **kandijsuiker (165 g)** erdoor. Vorm van het luikse wafels deeg 6 bolletjes van ca. 100 g en laat ze 15 minuten rusten.

2. Wafels bakken

Verhit het wafelijzer voor, maar vet het niet in. Leg een deegbol in het midden van het wafelijzer en druk het ijzer dicht.

Bak de Luikse wafels in ca. 3 minuten goudbruin en gaar. Open het ijzer en wip de wafels met een vorkje uit het ijzer. Bak zo nog 5 Luikse wafels.

Klop de **slagroom (125 ml)** stijf met de **vanillesuiker (1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker)**. Maak de **aardbeien (500 g)** schoon en halveer ze. Verdeel de aardbeien over de luikse wafels, spuit er een toef slagroom bij en schenk er wat **aardbeiensaus (200 g)** over.