Wafels

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Poedersuiker
1 snufje Zout
4 Stuk(s) Ei
1 Mespuntje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
200 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal

Keukenspullen

Spatel
Wafelijzer

1. Voorbereiden

Klop de **boter (200 g)** met de **poedersuiker (200 g)** en het **zout (snufje)** in een mengkom schuimig. Roer de **eieren (4 stuks)** er één voor één door.

Meng de **bloem (200 g)** en het **bakpoeder (mespuntje)** door elkaar, zeef het boven het eimengsel en spatel het er voorzichtig door.

2. Wafels bakken

Laat het wafelijzer goed warm worden.

Bestrijk het wafelijzer met wat boter en giet er een laagje wafelbeslag in.

Sluit het wafelijzer en bak de wafels aan beide kanten goudbruin.

> **Serveertip voor wafels**
> Bestrooi de wafels direct na het bakken met poedersuiker en serveer ze met ijs of jam. Wafels zijn ook erg lekker geserveerd met slagroom en vers fruit.

1. Voorbereiden

Klop de **boter (200 g)** met de **poedersuiker (200 g)** en het **zout (snufje)** in een mengkom schuimig. Roer de **eieren (4 stuks)** er één voor één door.

Meng de **bloem (200 g)** en het **bakpoeder (mespuntje)** door elkaar, zeef het boven het eimengsel en spatel het er voorzichtig door.

2. Wafels bakken

Laat het wafelijzer goed warm worden.

Bestrijk het wafelijzer met wat boter en giet er een laagje wafelbeslag in.

Sluit het wafelijzer en bak de wafels aan beide kanten goudbruin.

> ### Serveertip voor wafels
> Bestrooi de wafels direct na het bakken met poedersuiker en serveer ze met ijs of jam. Wafels zijn ook erg lekker geserveerd met slagroom en vers fruit.