



WAANZINNIGE KANEEL WAFELS VOOR DE HERFST

NODIG:

300 gram bloem
15 gram bakpoeder
Ssnufje zout
6 eetlepels suiker
600 milliliter melk
1 theelepel vanille extract
3 appels
6 eetlepels boter
2 theelepels kaneel
handje pecannoten
handje rozijnen
dadelsiroop (heb je geen dadelsiroop, gebruik dan schenkstroop)

DOEN:

1. Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom. Voeg de suiker, melk, een theelepel kaneel, het vanille extract en het snufje zout toe. Smelt dan 4 eetlepels boter en voeg dit vervolgens toe in de kom. Klop de ingrediënten met een garde tot een goed mengsel.
2. Vet het wafelijzer in. Schenk een beetje van het mengsel in het wafelijzer en haal de wafel er voorzichtig uit als hij gaar is. Herhaal dit tot het mengsel op is.
3. Schil en snijd de appels in kleine stukjes, verwarm de stukjes appel in een pannetje met 2 eetlepels boter en 1 theelepel kaneel op middelhoog vuur. Versnipper de pecannoten en voeg ze toe bij de appels samen met de rozijnen. Roer af en toe in de pan, wanneer de appels een beetje zacht worden kun je ze van het vuur halen.
4. Verdeel het appelmengsel over de wafels en serveer de wafels met de dadelsiroop.

En nu smullen maar!!!!



WWW.BONAPETIT.NU