



SMULLEN VAN SUIKERWAFELS MET WARME KERSEN

NODIG:

500 gram bloem
230 gram roomboter op kamertemperatuur
2 eieren
1 eierdooier
14 gram gedroogde gist
150 milliliter warm water
70 gram witte basterdsuiker
snufje zout
kaneel naar smaak
300 gram bruine kandisuiker
kersen op siroop zonder pit
slagroom



DOEN:

1. Kneed met een deeg kneder of met de hand in een kom de bloem, 200 gram van de boter, de eieren, eierdooier, het gist, water, de basterdsuiker, het zout en de kaneel 5 minuten tot een goed samenhangend deeg. Dek vervolgens de kom af met een schone theedoek en laat het deeg een uur rijzen.
2. Smelt de overgebleven 30 gram boter en meng dit met de kandisuiker. Kneed dan de kandisuiker door het deeg. Rol ongeveer 20 balletjes uit het deeg en verdeel deze over een bakplaat bekleed met bakpapier.
3. Verwarm het wafelijzer en vet het in met boter. Bak alle deeg balletjes tot lekkere suikerwafels. Laat de wafels afkoelen op een rooster.
4. Verwarm de kersen in een pannetje en serveer deze boven op de wafels met slagroom.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU