

Amerikaans wafeltjes- ontbijt

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

400 gram boter
500 gram bloem
300 gram suiker
1⁄2 theelepel bakpoeder
1 eetlepel vanillepudding poeder
6 eieren
1 snuifje zout
12 plakjes ontbijtspek
1 doos frambozen
1 doos blauwe bessen
boter
esdoornsiroop
muntblaadjes

Bereidingswijze

1. **Smelt de boter in een steelpan.**
2. **Meng in een grote kom de bloem met de suiker, het bakpoeder en het vanillepuddingpoeder. Meng goed (gebruik eventueel een keukenmachine). Breek hierin de eieren één voor één en blijf roeren tot een egaal beslag. Voeg ten slotte al roerend de gesmolten boter en het zout toe. Blijf even mengen tot alles mooi glad is. Zet de afgedekte kom enkele uren of een nacht in de koelkast (dit kun je de avond voordien al doen).**
3. **Verhit het wafelijzer en neem telkens één eetlepel deeg om kleine wafeltjes te bakken. Heb je een wafelijzer met hartvorm? Gebruik dat dan. Je kunt ook grotere wafels bakken en er hartjes uit steken met een koekjesvorm.**
4. **Bak het ontbijtspek in een pan met antiaanbaklaag en laat uitlekken op keukenpapier.**
5. **Serveer de wafeltjes met spek, fruit, extra boter, esdoornsiroop en muntblaadjes.**