

Biscoff® Wafels

13 stappen
8 porties

Er is geen betere manier om heerlijke wafels af te maken dan met de romige, heerlijke smaak van onze Biscoff spread.

Ingredients

Wafels

3 eieren
375 g volle melk
20 g verse gist of 7 g instant gedroogde gist
375 g lauwwarm water
450 g zelfrijzend bakmeel
150 g boter (gesmolten)
Snufje zout

Decoratie

Rood fruit
Biscoff spread
Biscoff koekjeskruimels
Slagroom

Bereiding

1. Splits de eieren in twee kommen en doe de eidooiers in een kom waarin je het wafelbeslag gaat bereiden.
2. Voeg de melk en gist toe en klop tot de gist is opgelost. Voeg vervolgens het lauwwarme water toe.
3. Voeg het gezeefde zelfrijzend bakmeel toe en meng tot er geen klontjes meer zijn.
4. Voeg de gesmolten boter en het zout toe zodra het bakmeel volledig is opgenomen.
5. Klop in een aparte kom de eiwitten luchtig.
6. Spatel de eiwitten voorzichtig door het wafelbeslag. Zorg ervoor dat je niet te lang mengt.
7. Laat het beslag ongeveer 20 minuten rusten op een warme plek.
8. Verwarm het wafelijzer voor en vet het indien nodig in met olie of boter.
9. Giet het beslag in het wafelijzer.
10. Bak de wafels tot ze mooi goudbruin zijn. Leg ze vervolgens op een rooster om af te koelen of houd ze warm in de oven.
11. Verwarm de Biscoff spread wanneer je klaar bent om de wafels te serveren.

12 Garneer de wafels met rood fruit en drizzle de gesmolten Biscoff spread eroverheen.

13 Voeg een toef slagroom toe, bestrooi met Biscoff koekkruimels en maak af met een heel Biscoff koekje. Daarna zijn je wafels klaar om te serveren!