



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.

Ingrediënten

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 koekjeskrumels
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 koekkrumels en maak af met een heel Biscoff koekje. Daarna zijn je wafels klaar om te serveren!