

Karnemelkwafels met honing-boter / Buttermilk Waffles with Honey Butter



Boodschappenlijstje

200 gram pannenkoekenmeel
¼ theelepel baking soda
200 ml karnemelk
½ vrij uitloop bio-ei, geklutst
2 eetlepels boter, gesmolten

voor honing Boter

60 ml heldere honing
60 gram boter
een snufje kaneel

Zo maak je karnemelk wafels met honingboter

Los de baksoda op in de karnemelk en weeg het meel.

Roer meel, karnemelk en boter in een grote kom door elkaar.

Roer het ei er ook door en klop het beslag glad.

Klop eventuele klontjes uit het beslag met de garde.

Schep het beslag in het wafelijzer, bak de wafels tot de stoom verdwijnt, dan zijn ze klaar.

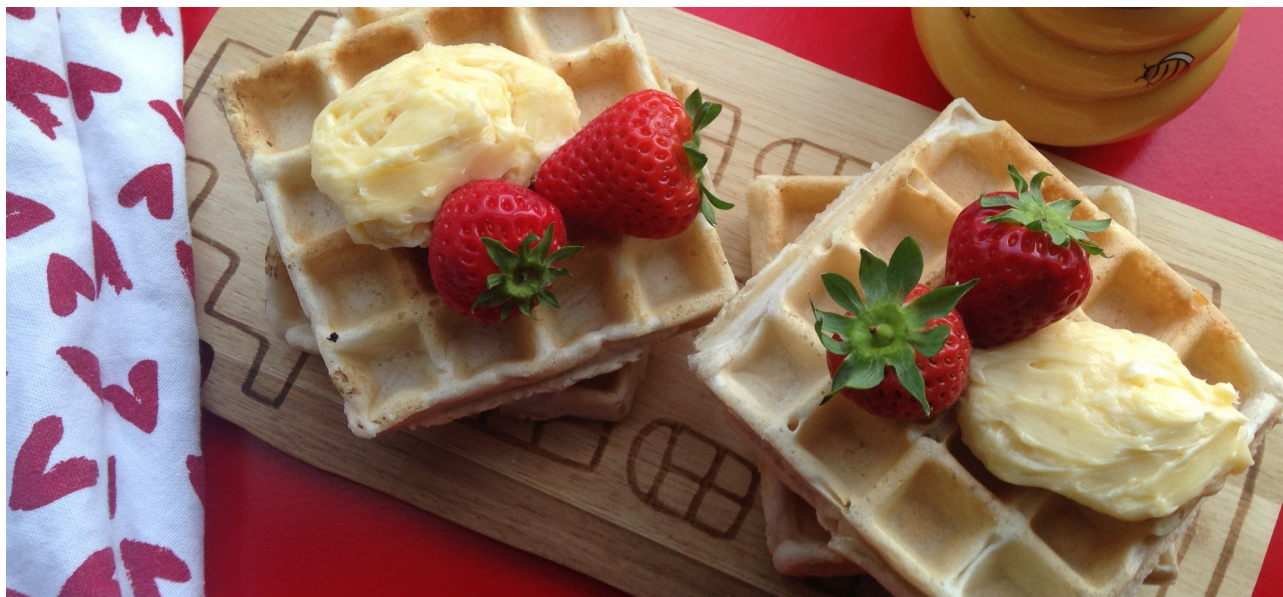
Nu eens even zien of hier een kabouterdje rondloopt dat voor mij de honing-boter wil maken...

Roer de honing en kaneel door de boter en leg een lepel honing-boter op de warme wafels.

Geef er eventueel - welk vers fruit je ook in huis hebt - bij.

Enjoy!

Karnemelkwafels met honing-boter / Buttermilk Waffles with Honey Butter



Shopping list

200g pancake flour mix
¼ teaspoon baking soda
200ml buttermilk
½ free range organic egg, lightly beaten
2 tablespoons of butter, melted

For Honey butter

60ml honey
60g butter
a pinch of cinnamon

How to make Buttermilk Waffles with Honey Butter

Dissolve the baking soda in the milk then weigh the flour.

Stir flour, buttermilk and butter in a big bowl until combined.

Stir in the egg too then whisk until the batter is smooth.

Beat any lumps you see with the whisk until they disappear.

Spoon the batter into the waffle iron, bake the waffles until the steam dissolves.

Then the waffles are ready.

Now let's see if there wonders a little dwarf around who wants to make the honey-butter for me ...

Stir honey and cinnamon into the butter, place a spoon of honey-butter on the hot waffles.

Give (optional) any fresh fruit you have available on the side.

Enjoy!