

Brusselse wafels / Brussels waffles



De boodschappen voor 8 wafels

- 225 gram zelfrijzend bakmeel
- 1½ vrije uitloop ei
- 75 gram gesmolten boter
- 185 ml melk
- 185 ml lauw water
- een zakje gist
- snufje zout
- poedersuiker
- 250 ml slagroom + 2 eetlepels suiker
- vers fruit naar keuze

Brusselse wafels / Brussels waffles

Aangekomen in België met de hoofdstad Brussel - standplaats van de Europese Unie - is de keuze heel gemakkelijk.

We bakken Brusselse wafels.

Meet en weeg alle ingrediënten en zet ze klaar.

Klop de 1½ eierdooier los en schenk ze samen met de melk in de keukenmachine.

Klop de melk en de eierdooiers tot een luchtig geheel.

Voeg terwijl de machine klopt het water toe.

Zeef meel, gist en zout er in gedeelten bij, klop weer veel lucht in het mengsel,

Smelt de boter in een steelpan en voeg het aan de mix toe.

Wrijf een kom in met citroen en klop daarin het eiwit stijf.

Doe het stijfgeslagen eiwit bij het beslag en schep het er snel en voorzichtig door.

Laat het beslag nu 20 minuten op kamertemperatuur rusten.

Verwarm alvast het wafelijzer.

Klop de slagroom met de suiker stijf.

Schep de room in een spuitzak en leg die in de ijskast.

Inmiddels is het wafelijzer ook op temperatuur.

Bestrijk het wafelijzer aan beide kanten licht met boter.

Schep het beslag voorzichtig in het wafelijzer en sluit het.

Check na 5 minuten of de wafels goudbruin zijn, Geef ze eventueel nog 2 minuten baktijd.

Bestrooi de wafels licht met poedersuiker en serveer ze met slagroom en vers fruit.

Eet Brusselse wafels gelijk als ze gebakken zijn, ze zijn dan te lekker!

Brusselse wafels / Brussels waffles



Shopping list

- 225g self raising flour
- 1½ free range egg
- 75g butter
- 185 ml milk
- 185 ml tepid water
- sachet dried yeast
- dash of salt
- icing sugar
- 250 ml double cream + 2 tablespoons sugar
- fresh fruit of choice

Brusselse wafels / Brussels waffles

From Belgium with the capital Brussels - home of the European Union - it is very easy to choose.

We bake Brussels waffles

Measure and weigh all ingredients and put them ready.

Beat the 1½ egg yolk and pour the egg and the milk into a kitchen aid.

Beat a lot of air into the milk and egg yolks.

Add the water while the machine is beating.

Also add sieved flour, yeast and salt in parts and beat air into the mixture again.

Melt the butter in a sauce pan and add it to the mixture.

Rub half a lemon in a bowl then use the bowl to beat the egg white stiff.

Add the stiffened egg white to the batter and fold it quick and gently in.

Let the batter rest at room temperature for 20 minutes.

Preheat the waffle maker.

Beat the double cream with the sugar stiff.

Spoon the cream in a piping bag and place in the fridge.

By now the waffles iron has the right temperature.

Brush the iron on both sides lightly with butter.

Carefully ladle batter in the iron and close it.

Check if the waffles are golden after 5 minutes.

If not allow the waffles another 2 minutes baking time.

Dust the waffles lightly with icing sugar.

Serve the waffles with cream and fresh fruit.

Eat the Brussels waffles immediately after baking, they taste awesome!