



Stroopwafels no

Beschrijving

Toen wij de laatste keer bij Bakboord aten, kregen we een heel mooie amuse in een hoortje. Uiteraard wil ik deze ook graag zelf een keer gaan maken en heb ik bij de Kijkshop voor € 12 een stroopwafelijzer gekocht. In de bibliotheek kwam ik onlangs het boek "De wereld van de stroopwafel" tegen, een kook-/leesboek over stroopwafels. Ik heb twee recepten uit dit boek gemaakt, met en zonder gist. De versie zonder gist beviel het best, hieronder het recept. Wees wel voorzichtig, want zowel de stroop als de wafels zijn erg heet door de grote hoeveelheid suiker. Als je de wafels uitsteekt, houd je snippers over. Ik had ook nog een restje stroop en heb deze door elkaar geroerd, heerlijk met vanilleijs!

Aantal koeken

15 grote of 25 kleine stroopwafels

Ingrediënten

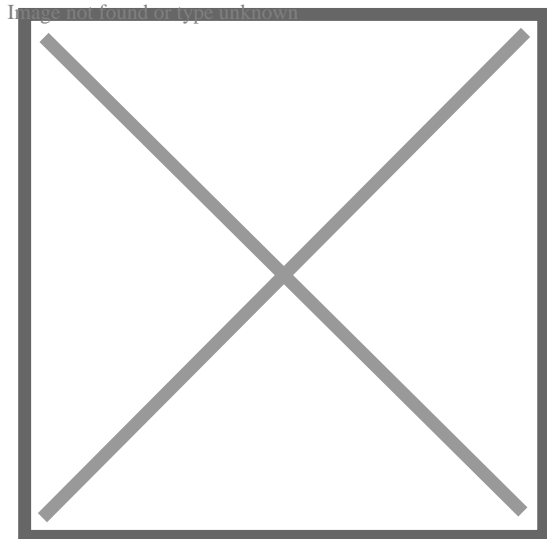
Stroop

- 125 gram keukenstroop
- 50 gram roomboter
- 100 gram basterdsuiker
- 1 gram kaneelpoeder
- snufje zout
- eventueel een zakje vanillesuiker

Wafels

- 100 gram roomboter
- 50 gram basterdsuiker
- snufje zout
- ½ ei
- 25 milliliter melk (5 theelepels)
- 3 gram bakpoeder
- 200 gram bloem
- 1/8 theelepel kaneel
- extra boter/olie/bakspray om in te vetten

Keukenmateriaal



Kniepertjesijzer Kijkshop

- steelpan 2x
- beslagkom
- mixer of keukenmachine met mixer
- plasticfolie
- wafelijzer
- boterkwastje
- bakspatel
- dresseerring
- plank om de wafels af te laten koelen

Bereidingstijd

2 uur inclusief wachttijd

Bereiden

Maak eerst het beslag voor de wafels:

Smelt de boter en giet dit in de beslagkom. Meng het met de basterdsuiker, het zout, het ei en de melk. Voeg de bloem, het bakpoeder, de kaneel en het zout toe en meng dit door de botermix tot een glad deeg ontstaat. Niet te lang kneden! Dek de kom af met plasticfolie en laat het afgedekt een uur rusten bij kamertemperatuur.

Maak nu de stroop:

Smelt de stroop, boter en basterdsuiker in een steelpannetje totdat de suiker helemaal is opgelost. Laat het vocht er wat uitkoken (10 minuten op middelhoog vuur), zodat de stroop wat dikker wordt. Voeg het zout en de kaneel toe en roer goed. Laat de stroop afkoelen totdat deze lauwwarm is. Let op: kokende stroop is wel 170°C heet! Proef dus nooit, maar laat eerst afkoelen. Als de stroop te hard is geworden om makkelijk op de wafels of koeken te smeren, verwarm dan voorzichtig tot de goede dikte.

Ga nu verder met het bakken van de wafels:

Vorm van het deeg balletjes van ongeveer 30 gram (voor een grote wafel) of 15 gram (voor een kleine wafel). Ik vond zelf de grote wafels wat de dik worden, de kleine waren lekkerder. Vet het wafelijzer in met een beetje boter en leg er een deegballetje op. Druk het wafelijzer goed aan, pas op, het kan heet worden. Bak de wafel in ongeveer twee minuten goudbruin. Mocht de wafel nog niet bruin zijn, doe het deksel er dan weer op en bak nog even. Haal met een bakspatel de wafel uit het ijzer en leg deze op een plank. Snijd direct een mooi rondje uit met de dresseerring, als de wafels afkoelen gaan ze breken. Je houdt dan snippers over, deze zijn ook lekker, zie mijn tip in de inleiding. Herhaal dit met de overige

bolletjes deeg.

Afmaken:

Bestrijk een kant van een wafels met stroop en leg er een andere wafel op. Druk goed aan. Ik gebruikte een eetlepel en zorgde ervoor dat ongeveer een centimeter vanaf de rand met stroop bedekt waren (wel de stroop in het midden van de wafel gieten). Als je te weinig stroop gebruikt worden de wafels te droog, bij teveel loopt het eruit. Eet smakelijk!!

Datum

20/04/2025