Onze winkel Eext

# Brusselse Wafels

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 3 eieren
* 375 g melk
* 20 g verse gist
* 375 g lauw waters
* 450 g zelfrijzende bloem
* 150 g gesmolten boter
* zout
* 2 dl slagroom
* Vanillesuiker
* poedersuiker

**Bereiding:**

1. Neem twee ruime mengschalen en scheid de eieren: de dooiers gaan in de kom voor het beslag, de eiwitten kloppen we later op. Klop de dooiers even los met een garde.
2. Voeg er de juiste hoeveelheid melk en verse gist aan toe. Klop met de garde tot de gist opgelost is.
3. Schenk het lauwe water bij het beslag.
4. Zeef vervolgens de bloem in de mengkom, en roer met de garde tot er geen enkel klontertje in het beslag drijft.
5. Doe de afgewogen hoeveelheid boter in een pannetje. Laat ze smelten op een zacht vuur.
6. Schenk de gesmolten boter bij het beslag en roer intussen met de garde.
7. Klop de eiwitten tot een stevig schuim. Zorg er ook voor dat de mengkom vooraf ontvet is, met bv. enkele druppels citroensap en een snuifje zout. Spatel het opgeklopte eiwit onder het beslag. Doe het voorzichtig, zodat er zoveel mogelijk lucht in het beslag blijft.
8. Strooi tenslotte een snuifje zout in het beslag en spatel een laatste keer voorzichtig. Zet het wafelbeslag op een warm tochtvrij plekje en laat het 20 minuten rusten.
9. Schenk intussen de room in een mengkom en schep er wat vanillesuiker bij. (Gebruik een hoeveelheid suiker naar persoonlijke smaak. Ieder heeft zo z’n eigen voorkeur.) Klop het mengsel tot een smeuïge slagroom.
10. Plaats een gekarteld spuitmondje op de spuitzak. Schep er de slagroom in, en leg de gevulde spuitzak in de koelkast, in afwachting van het wafelfeestje.
11. Verwarm het wafelijzer op de hoogste stand. Laat het ijzer ook voldoende lang voorverwarmen.
12. Schep een portie beslag in het wafelijzer, sluit het meteen en bak een luchtige goudbruine Brusselse wafel.
13. Serveer de wafels versgebakken.

Hou de spuitzak met slagroom in de aanslag. Poeder over elke wafel met poedersuiker en beslis zelf maar hoeveel toefjes slagroom erop mogen. Maar de wafel smaakt net zo goed met vers fruit of ijs erbij. Laat uw fantasie gerust de vrije loop.