

Ingrediënten voor 9 personen

250 gram margarine op kamertemperatuur, 250 gram witte basterdsuiker, 250 gram zelfrijzend bakmeel 5 eieren, op kamertemperatuur 1 zakje vanille suiker

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Belgisch

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## (groot) moeders wafels

Mijn eigen moeder, maakt deze regelmatig, ik heb met Sinterklaas maar eens bedacht om het ook zelf te doen

### Hulpmiddelen

Wafelijzer, keukenmachine/mixer

### Bereidingswijze

Voeg de witte basterdsuiker, de margarine (in kleinere blokjes) en het zakje vanillesuiker in een beslag kom, meng dit totdat de boter onder de suiker zit. Voeg vervolgens 1 voor 1 de eieren toe en meng goed door. Voeg als laatste de bakmeel toe en meng tot een luchtig geheel. Laat het ijzer goed warm worden, en wrijf (ook tussendoor) in met boter of olie. Leg mbv 2 eetlepels beslag op het ijzer en laat in 3-5 minuten gaar worden

### Serveertips

Erg lekker met warme kersen en een toefje slagroom!