

## Ingrediënten voor 4 personen

1 ei \* 250 gr. bloem \* 20 gr. gist \*  
1 dl. melk \* 120 gr. boter \* 2 eetl.  
griessuiker \* 120 gr. parelsuiker \*  
40 gr. vaste honing

**Tijd:** 20-30 min.

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Honingwafels

Voor het bakken kan een elektrisch wafelijzer (gebruiksaanwijzing van de fabrikant volgen!) of een wafelijzer op gas gebruikt worden.

### Hulpmiddelen

Wafelijzer

### Bereidingswijze

Los de gist op in de lauwe melk. Maak een kuiltje in de bloem, giet daarin de gist en meng goed door elkaar. Doe er dan de suiker bij, het losgeklopte ei en de gesmolten boter. Maak daarvan een smeug deeg en laat dat, afgedekt met een doek, op een matig warme plaats rijzen. Doe er de parelsuiker en de honing door als het volume van het deeg verdubbeld is.