



Blauwe Bessen Fruitwafels



Benodigdheden:

500g bloem	3 zakjes vanillesuiker
350g suiker	4 à 5 eieren
350g boter	3 EL water
1 zakje bakpoeder	gedroogde blauwe bessen of cranberries

Werkwijze:

1. smelt de boter, laat daarna even afkoelen;
2. meng bloem, suiker, bakpoeder en vanillesuiker in een grote kom;
3. maak een kuiltje en doe hierin de geklutste eieren en de afgekoelde boter;
4. meng alles tot een homogene massa;
5. voeg de gedroogde blauwe bessen en het water toe;
6. bak in een warm ijzer met vormen voor grote wafels +- 1 minuut.

Variaties:

- 500g sinaasappelen + sap ½ sinaasappel
- 2 grof geraspte appelen + 150 g rozijnen + 3 soeplepels water
- 250 g rozijnen + ¾ dl water, gedroogde bessen evt. eerst laten wellen in water
- 1 klein blikje ananas + ¾ dl sap
- ½ l abrikozen in blik + ¾ dl sap

