Bogstadveiens beste vafler (fra Møllhausen konditori)



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 0,5 dl nøytral matolje
♥ 2,5 dl seterrømme
♥ 3 dl surmelk
♥ 2 dl sukker
♥ 3 dl helmelk
♥ 5 dl hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 2 ts vaniljesukker

Steking:
♥ rikelig med smør

Fremgangsmåte

Bland sammen alle ingrediensene til en jevn og klumpfri vaffelrøre. La den stå og svelle i 30 minutter.

Stek tykke, myke vafler i vaffeljern på middels varme. Det er viktig for smaken at vaffeljernet pensles godt med smør for hver nye vaffelplate.

Server vaflene nystekte!

Tips

♥ JA! Det er riktig at det er både egg, olje, seterrømme, kefir og helmelk i denne oppskriften!

♥ Oppskriften ovenfor gir som sagt ca. 10 vaffelplater. Vil du lage ca. tre ganger så mange? Da kan du bruke følgende oppskrift som gir ca. 1 spann vaffelrøre:

♥ 3 egg
♥ 1,5 dl nøytral matolje
♥ 7,5 dl seterrømme
♥ 1 liter surmelk
♥ 5 dl sukker
♥ 1 liter helmelk
♥ 1,5 liter hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts kardemomme
♥ 6 ts vaniljesukker

♥ Det skal ikke være smeltet smør i vaffelrøren, men som nevnt er det viktig at vaffeljernet smøres rikelig med smør mellom hver eneste vaffelplate. Som alltid er det kun ekte meierismør som duger! Vi hadde romtemperert, mykt smør i en skål ved siden av vaffeljernet og penslet jernet på begge sider så det dryppet smeltet smør på bordplaten. Derfor satte vi vaffeljernet på et brett som kunne vaskes av etterpå.

♥ Disse vaflene blir tykke og myke og er altså ikke av den sprø typen. Vaflene er selvsagt gode med alle slags syltetøy og tilbehør. På Møllhausen konditori serverte vi dem med bringebærsyltetøy, jordbærsyltetøy eller brunost. Disse vaflene er også kjempegode uten noe på.

♥ Av Anne, som var sjefen min da jeg jobbet på Møllhausen konditori, lærte jeg et av de viktigste tipsene som har fulgt meg siden, og det er at kakefatene må bugne for at folk skal få lyst på. Vi brettet vaflene på midten og la dem tett, tett inntil hverandre så fatet ble stappfullt! Og vips så ble fatet tomt!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bogstadveiens-beste-vafler-fra-mollhausen-konditori