Appelsinvafler med sitronkrem

Ingredienser



Appelsinvafler:
♥ 5 store egg
♥ 175 g sukker
♥ 200 g smør
♥ 8 dl helmelk
♥ 1 liter kulturmelk
♥ 1 ts natron
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 16 dl hvetemel
♥ 3 appelsiner

Sitronkrem (lemon curd):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 2 sitroner
♥ 100 g smør

Fremgangsmåte

Lag sitronkremen dagen i forveien:

Ha eggeplommer, sukker, revet skall og presset saft fra sitronene i en metallbolle. Sett bollen over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig visping helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter. Sitronkremen vil da tykne i konsistensen og bli kremete

Appelsinvafler:

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor rørebolle. Bland inn smeltet smør og melken. Rør deretter inn de tørre ingrediensene. Bruk en god visp, slik at alle klumper fjernes raskt. Vend til slutt inn fint revet skall og presset saft fra 3 store, saftige appelsiner. La deigen stå og svelle i 30 minutter.

Stek vafler i smurt vaffeljern på middels varme til de er gylne.

Server appelsinvaflene gjerne med hjemmelaget sitronkrem!

Tips

♥ Merk at dette er en stor porsjon vafler. Oppskriften kan halveres hvis vil.

♥ Jeg foretrekker hjemmelaget sitronkrem, men hvis du vil spare tid, er det også godt med ferdigkjøpte varianter.

♥ Appelsinvaflene er også veldig gode servert med et enkelt melisdryss!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinvafler-med-sitronkrem