Pepperkakevafler

Ingredienser



- ♥ 2 egg
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 2 dl surmelk
- ♥ 3 dl melk
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 350 g hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 5 ts pepperkakekrydder (se tips)
- ♥ 125 g smør

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker lett sammen. Bland inn surmelk, melk og vann. I en annen bolle blandes hvetemel sammen med bakepulver, vaniljesukker og pepperkakekrydder. Ha det tørre i bollen med våte og rør til vaffelrøren blir glatt og klumpfri. Vend inn smeltet smør til slutt. La vaffelrøren stå og svelle i 15 minutter.

Stek vafler i vaffeljernet til de er gylne og gjennomstekte.

Avkjøl vaflene på rist.

Pepperkakevaflene er kjempegode som de er. Enda bedre blir de med et melisdryss. Og fenomenalt gode sammen med vaniljeis i tillegg!

Tips

♥ Pepperkakekrydder lager jeg ved å blande lik mengde kanel og ingefær, og halv mengde nellik og kardemomme. For eksempel 4 ss kanel, 4 ss ingefær og 2 ss nellik og 2 ss kardemomme. Kryddermiksen kan oppbevares i en liten krukke og er perfekt å bruke i ulike kaker nå i juletiden. Jeg brukte 5 ts av en slik krydderblanding i denne vaffeloppskriften. Hvis du ikke vil blande mer krydder enn det du trenger til akkurat denne oppskriften, kan du erstatte 5 ts pepperkakekrydder med 3 ts kanel, 2 ts ingefær, 1 ts nellik og 1 ts kardemomme i vaffelrøren.

♥ Som med alle vafler, smaker også disse best samme dag de er laget og aller best helt nystekte.

♥ Vafler du får til overs, kan fryses og så tines kort i mikrobølgeovn når du vil bruke dem, så de blir myke.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkakevafler