



**December 2019**

**Thema ruik en proef**

Wafels met warme kersen

\*\*\*

Sprokkelkoekjes



## Wafels met warme kersen (30 stuks)

### **Ingrediënten:**

#### Wafels

- 500 cc melk
- 2 pakjes boter
- 500 gr. Witte basterdsuiker
- 750 gr. Rozijnen
- 3 staafjes anijs
- 7 eieren
- 5 zakjes vanille suiker
- 2 pond bakmeel
- 0,5 borrel cognac

#### Warme kersen

- 1 pot kersen
- 0,5 stokje kaneel
- 1 zakje vanillesuiker
- aardappelmeel



### **Bereidingswijze:**

#### Wafels

1. Laat de boter zacht laten worden op kamertemperatuur.
2. Mix de boter met de suiker.
3. Voeg vervolgens de eidooiers toe en mix het geheel.
4. Warm de melk wat op (niet te warm laten worden) en laat anijs en vanillesuiker er in oplossen.
5. Mix de melk door het boter-ei-mengsel en daarna ook het bakmeel.
6. Klop de eiwitten apart in een vetvrije kom.
7. Voeg tenslotte eerst de rozijnen, dan het eiwit en de cognac toe.
8. Bak de wafels in een wafelijzer.

#### Warme kersen

1. Breng de kersen, kaneel en vanillesuiker samen aan de kook
2. Bind dit met de aardappelmeel.





## Sprokkelkoekjes

### Ingrediënten:

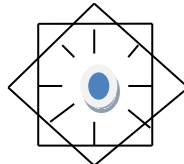
- 1 beker patentmeel
- 2 eieren
- 1 el wodka
- Snufje zout
- Zonnebloemolie
- Poedersuiker
- Chinees stokje / achterzijde van een houten lepel



### Bereidingswijze:

1. Voeg alle ingredienten bij elkaar in een mixkom.
2. Kneed alles stevig met de handen door elkaar tot het niet meer plakt aan je handen (dit zal zo'n 10 minuten).
3. Leg het deeg 15 minuten in een afgesloten plastic zak opzij.
4. Haal het uit de deeg vervolgens uit de zak en rol het dun uit tot ongeveer 2 mm.
5. Snij uit het deeg vierkantjes van 4x4 cm. Een pizzasnijder is daarbij handig.
6. Per koekje heb je 3 vierkantjes nodig. Neem de 3 vierkantjes en snijd in elk vierkant vanuit iedere zijde een inkeping van ongeveer 1 cm.
7. Zet een bakje koud water klaar, maak je vingertop daarin nat en maak daarmee het middelste punt van ieder vierkantje vochtig (zie afbeelding, blauwe stip).
8. Leg 2 vierkantjes op elkaar zodat dat het een ster wordt. Maak opnieuw het middelste punt nat en plak ook het 3<sup>e</sup> vierkant vast.

Dit zijn de eerste 2 vierkantjes(de kleine streepjes zijn de inkepingen):



9. Herhaal dit met de andere vierkantjes (3 per koekje).
10. Verhit zonnebloemolie in een ketel.
11. Controleer met een broodkorst of de olie heet genoeg is.
12. Bak elk koekje in de olie tot het goudgeel is. Duw met een stokje of de steel van een houten lepel in het midden van het koekje tot op de bodem. De punten gaan dan als een roos omhoog.

