



## Rosinbollevafler

### Ingredienser

100 g smør  
5 egg  
2 dl sukker  
3 dl lettrømme  
4 dl melk  
6 dl hvetemel  
1 ts bakepulver  
1 ts kardemomme  
ca 150 g rosiner



### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Avkjøl litt. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Pisk inn rømme, melk og smøret. Sikt i de tørre ingrediensene og bland til du får en jevn og klumpfri deig. La deigen stå og svelle i 15-30 min.

Vaflene stekes i vaffeljern på middels varme. Bruk litt smør i jernet mellom hver vaffelplate. Ha en øse deig i jernet og gni den litt utover. Strø over noen rosiner (8-10 stk på hver plate). Stek vaflene på vanlig måte, men pass litt ekstra på steketiden, slik at rosinene ikke blir brent.

### Tips

Vaflene smaker best nystekte. Hvis ikke alle vaffelplatene spises opp, kan resten oppbevares innpakket i plast eller fryses. Varm da vaffelplatene noen sekunder i mikroen før servering, slik at de blir myke igjen.

Det beste er likevel å steke vaflene rett før servering. Du kan oppbevare ubrukt vaffelrøre i flere dager i kjøleskapet. Røren vil da tykne, slik at du må spe deigen med litt vann eller melk (ca 1/2 dl) og piske den glatt og flytende igjen med en stålvisp.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rosinbollevafler>