



---

## Danske vafler med kefir (Kærnemelksvafler)

### Ingredienser

4 egg  
50 g sukker  
2,5 dl kefir  
125 g smør  
1 ts vaniljesukker  
1 ts bakepulver  
250 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Bland inn kefir og smeltet smør. Tilsett deretter de tørre ingrediensene og rør alt godt sammen.

La deigen stå og svulle i 15-20 min. Stek vaflene i vaffeljern på middels varme.

### Tips

Vaffelrøren inneholder forholdsvis mye smør, men det kan likevel være lurt å bruke litt ekstra smør under steking for å hindre at vaffelplatene setter seg fast i jernet.

Vaflene smaker aller best nystekte, gjerne sammen med rømme og syltetøy.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/opskrift/danske-vafler-med-kefir-kaernemelksvafler)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/danske-vafler-med-kefir-kaernemelksvafler>