Eplevafler med kanel

Ingredienser



3 egg
2 dl sukker
6 dl kefir
50 g smør
1 ts kanel
2 ts vaniljesukker
6 dl hvetemel
2 epler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker raskt sammen. Visp inn kefir og smeltet smør. Bland deretter inn kanel, vaniljesukker og så hvetemelet. Rør til deigen er jevn og klumpfri. Skrell eplene og riv dem på et rivjern. Ha de revne eplene i deigen og bland godt sammen. La vaffelrøren stå og svelle i 15 minutter.

Stek vaflene i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør under stekingen. Avkjøl vaflene på rist.

Serveres nystekte!

Tips

Eplevafler med kanel smaker kjempegodt med litt sukkerdryss. Det er også godt med vaniljeis til.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplevafler-med-kanel