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 svelle 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 stekingen for å hindre at vaffelplatene setter seg fast i jernet.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/danske-vafler-med-kefir-kaernemelksvafler