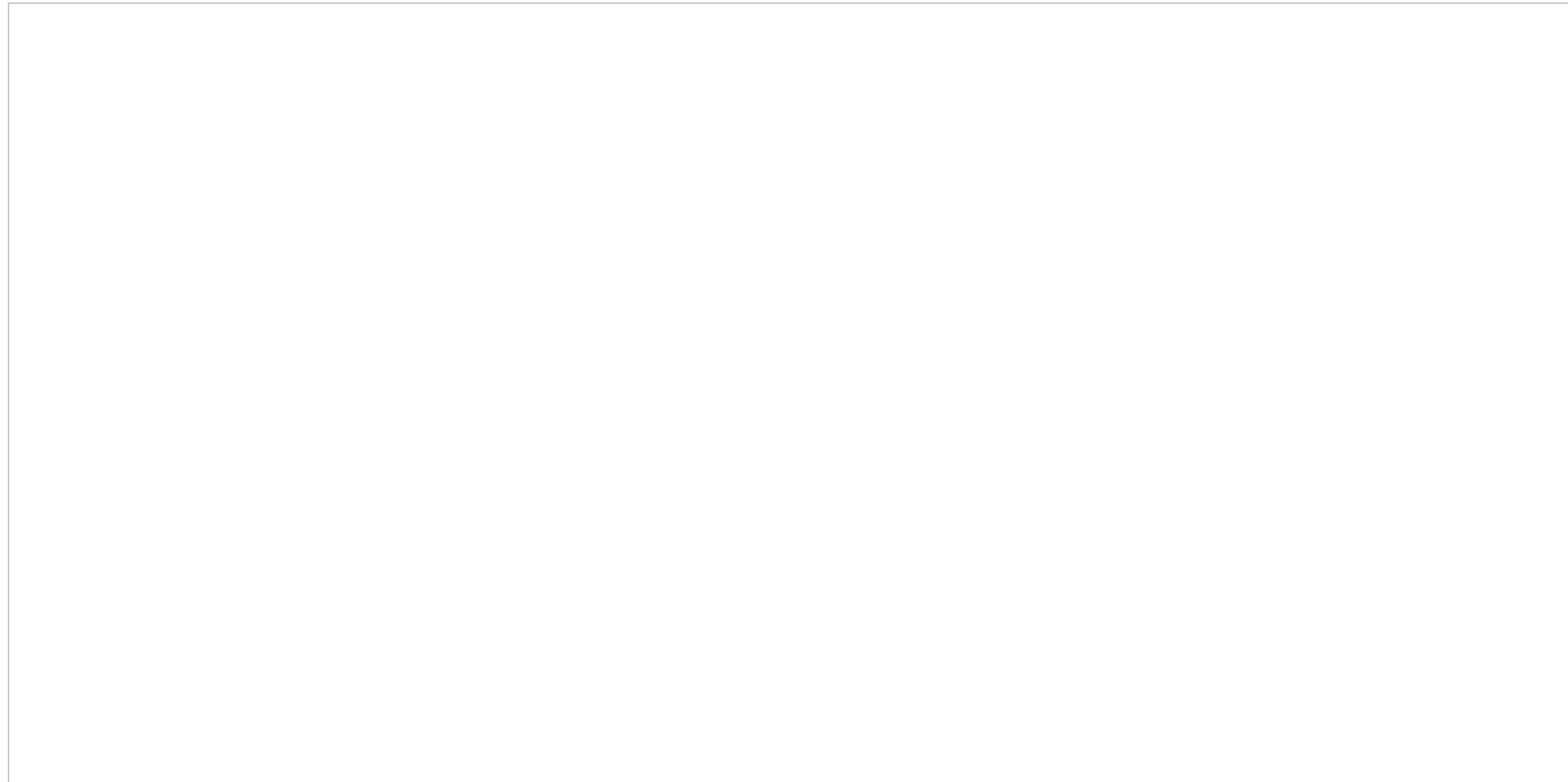


Proef Meer

Gepubliceerd op *Brugge kaas* (<https://www.bruggekaas.be>)

[Home](#) > Boterwafels met Brugge Rodenbach

Boterwafels met Brugge Rodenbach



Ingrediënten:

- 5 eieren
- 40 g droge gist
- 1 l halfvolle melk
- 500 g bloem
- 1 el honing
- 15 g suiker
- 150 g Brugge Rodenbach, geraspt
- 120 g Dixmuda Boter of Nazareth Boter
- snuifje zout

Bereiding:

1. De eierdooiers scheiden van het eiwit en afzonderlijk loskloppen
2. Los de gist op in de lauwe melk en meng hierin de eierdooiers
3. Zeef de bloem en voeg toe aan de melk met een garde als je een gladde massa hebt mag je het eiwit, honing, suiker, kaas en een snuifje zout toevoegen.
4. Zet een uurtje opzij tot je een verdubbeling van het deeg krijgt.
5. Bak de wafels met een wafelijzer en werk af met jam, suiker of boter

Smakelijk!

4 personen

30 min

Dessert

3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/boterwafels-met-brugge-rodenbach>