



🕒 ± 1 uur



Recept

1. Snijd de roomboter in blokjes.
2. Verwarm de melk op een laag vuur.
3. Roer de gist en 1 eetlepel kristalsuiker door de melk heen.
4. Laat de melk 5 minuten staan, zodat de gist kan activeren.
Tip! Er ontstaan luchtbelletjes, dat hoort.
5. Kneed de bloem, zout, kristalsuiker, vanillesuiker, eieren en het melk mengsel door elkaar heen.
6. Voeg de blokjes boter aan het deeg toe.
7. Kneed het deeg 10 minuten door.
8. Laat het deeg 1 uur op een warme plek rijzen.
9. Duw de lucht uit het deeg.
10. Rol het deeg een beetje uit en kneed de suikerparels door het deeg heen.
11. Vorm het deeg tot een bal.
12. Weeg 10 bolletjes deeg van 30 gram af.
13. Laat de bolletjes deeg 10 minuten rijzen.
14. Spray het wafelijzer in met bakspray.
15. Leg een bolletje deeg tussen het ijzer en bak de wafels in 3 minuten gaar.
16. Herhaal bovenste 2 stappen, totdat het deeg op is.
17. Laat de suikerwafels na het bakken afkoelen.

Handige informatie

Hoe kun je de suikerwafels het beste bewaren?

Versgebakken wafels smaken natuurlijk het allerlekkerst, maar het kan altijd voorkomen dat de wafels niet in 1 keer opkomen. Om de wafels zo lekker mogelijk te houden, leggen we je hier uit hoe je ze het beste kunt bewaren. Je kunt de lekkernijen ongeveer 3 dagen in een afgesloten trommel bewaren. Wil jij ervoor zorgen dat ze niet uitdrogen? Bewaar de wafels dan samen met een sneetje witbrood in een trommel. Je zult merken dat de boterham hard wordt, maar de wafels lekker vers blijven. Krijg je de wafels niet binnen 3 dagen op? Vries ze dan in, want in de vriezer kun je ze maar liefst 3 maanden bewaren.

Bekijk ook eens onze andere recepten!

Kan jij net als wij geen genoeg krijgen van bakken en vind je het leuk om telkens weer nieuwe recepten te ontdekken? Dan vind je het vast fijn op te weten dat wij op onze blog ruim 1.300 recepten hebben verzameld. Je vindt er zowel eenvoudige als uitdagende recepten, waarmee je heerlijke baksels kunt maken. Je vindt er onder andere [recepten voor cheesecakes](#), maar ook [recepten voor allerlei kleine gebakjes](#). Daarnaast hebben wij ook



nog tientallen [hartige recepten](#) online staan. Zoals je ziet, vind je er dus echt voor ieder wat wils. Daarnaast raden we je aan om onze blog regelmatig in de gaten te houden, want we zetten wekelijks nieuwe recepten online. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte suikerwafels aan ons zien!

Heb jij ook met ons recept lekkere suikerwafels gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreaties niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x BrandNewCake Parelsuiker 200gr. (Art.nr.: BNC00055)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Princess Wafelijzer Flip (Art.nr.: 01132400)

