

Brusselse wafels recept

 ± 1 uur

 8 personen



Wanneer je aan België, en in het bijzonder Brussel, denkt komen waarschijnlijk bonbons én Brusselse wafels in je op. Deze rechthoekige wafels kun je zo opeten, maar smaken ook heel erg lekker met wat poedersuiker en/of vers fruit erop. Wist je trouwens al dat je voor deze lekkernijen niet helemaal naar Brussel hoeft te reizen? Je kunt ze namelijk ook heel goed zelf thuis maken. In ons Brusselse wafels recept hieronder laten we zien hoe je dat doet!

Wat is het verschil tussen Brusselse wafels en Luikse wafels?

Een wafel is een wafel zul je waarschijnlijk denken. Toch is dat niet helemaal het geval, er zit namelijk best wel een verschil tussen Brusselse wafels en Luikse wafels. Ze zien er niet alleen anders uit, maar worden ook van een ander soort beslag gemaakt. Een Brusselse variant is namelijk rechthoekig en heeft ook duidelijke hoeken. Het beslag voor de Brusselse lekkernij wordt zonder suiker gemaakt, waardoor je deze wafels perfect kunt versieren met poedersuiker, slagroom en zoet fruit.

De Luikse wafel

Een Luikse wafel is net wat groter dan een Brusselse: de Luikse variant heeft traditioneel 24 blokjes en de Brusselse 20. Door het beslag van de Luikse variant gaat parelsuiker, waardoor hij zonder iets erop al erg lekker is en ook wat zwaarder is dan de Brusselse variant. Daarnaast heeft de Luikse wafel geen duidelijke hoekjes en is die rond of ovaal.

Benodigheden uit onze webshop:

- 250 gram patentbloem;
- 50 gram kristalsuiker;
- 1 theelepel bakpoeder;





écht alles om te bakken

- 10 gram vanille bourbon;
- Bakspray;
- Wafelijzer.

Overige benodigdheden:

- 1 ei, maat M;
- 380 milliliter volle melk;
- 80 gram ongezoeten roomboter;
- Snufje zout.

Recept

1. Smelt de roomboter.
2. Laat het wafelijzer warm worden.
3. Mix met een garde alle ingrediënten door elkaar heen.
Tip! Zorg ervoor dat er geen klontjes meer zijn.
4. Vet de wafelijzer in met de bakspray.
5. Bak de wafels 1 voor 1 in het wafelijzer.
6. Garneer de wafels met wat je maar wilt, zoals vers fruit. Dat wordt genieten!

Handige informatie

Wat zijn lekkere toppings voor wafels?

Brussele wafels kun je echt toppen met wat je maar wilt. Wij garneerden ze met vers rood fruit en gesmolten chocolade. Deze combinatie is echt verrukkelijk. Een bekende manier om een wafel te toppen, is door er aardbeien en slagroom op te doen. Veel aardbeien en slagroom welteverstaan. Of wat dacht je van een wafel met karamelsaus en stukjes nootjes? Laat je fantasie de vrije loop en je zult zien dat je op de meest creatieve én lekkere combinaties komt. Het is gewoonweg een kwestie van uitproberen.

Tover deze wafels om tot een dessert!

Wist je al dat je een wafel heel goed kunt omtoveren tot een heerlijk dessert? Dit gebeurt in Nederland nog niet vaak, waardoor het extra leuk is om te doen. Serveer de wafel bijvoorbeeld met wat vers fruit, warme chocoladesaus, een toef slagroom en een bolletje ijs. In een handomdraai heb je dit heerlijke dessert gemaakt. Op een mooi bordje ziet het geheel er extra uitnodigend uit. Ben je niet zo fan van fruit? Dan kun je de wafels bijvoorbeeld ook serveren met een bolletje ijs, slagroom, nootjes en marshmallows. Je kunt zelfs voor iedereen aan tafel een dessert met een wafel maken die hij of zij het lekkerst vindt. Als je dat doet, wordt het 1 groot feest!



met wafels!

Laat jouw zelfgemaakte Brusselse wafels aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept Brusselse wafels te maken? Dan vinden wij het heel 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](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Princess Wafelijzer Flip (Art.nr.: 01132400)

