



Kaneel Wafels

Maak deze verrukkelijke kaneel wafels gemakkelijk zelf. Ze zijn warm, knapperig en doordrenkt met een heerlijke kaneelsmaak. Als kers op de taart zijn ze ook nog eens prachtig versierd met een heerlijke dip 'n drip topping. Ideaal als ontbijt op Moederdag, Vaderdag, of gewoon als verwenning tijdens je ontbijt of brunch!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Gaufres 1 kg

F10540
7,45 €



FunCakes Dip'n Drip Blanc 375 g

F54715
5,39 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Sucre Perlé 200g

F52115
3,19 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Bestron Sweet Dreams - Gaufrier

ASW401
23,59 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Wafels 500 g
- FunCakes Parelsuiker 125 g
- FunCakes Dip 'n Drip Wit
- FunCakes Bake Release Spray
- 150 g ongezouten roomboter
- 20 g gesmolten roomboter
- 175 ml water
- 1 ei
- Kaneel

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Bestron Sweet Dreams Wafel ijzer

Stap 1: Maak het deeg voor de wafels

Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Wafels zoals is aangegeven op de verpakking. Voeg hierbij 125 gram FunCakes Parelsuiker, 20 g gesmolten roomboter en kaneel aan toe.

Maak van het deeg balletjes van ongeveer 70 gram per stuk.

Stap 2: Bak de wafels

Verwarm het wafelijzer en spray de platen in met de FunCakes Bake Release Spray. Leg vervolgens twee balletjes deeg in het wafelijzer en druk dicht. Laat ze na het bakken goed afkoelen op een bord bekleed met een stukje keukenpapier.

Stap 3: Decoreer de wafels

Verwarm wat FunCakes Dip 'n Drip ongeveer 20 seconden in de magnetron en doe het in een spuitzak.

Knip een klein puntje van de spuitzak af en zigzag de dip 'n drip over de wafels.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Kaneel Wafels tijdens je ontbijt en brunch!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.