

Vafler

Opskrift til 4 vafler

Sprøde søde vafler med citron og blå birkes. Sammen med en syrlig, sød og frisk lemoncurd. Det helt perfekte match når man trænger til en dessert.

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

10 min

Samlet tid

20 min

Ingredienser

Vafler

- 120 g mel
- 4 spsk. sukker
- 1,5 spsk. blå birkes
- 0,5 tsk. bagepulver
- 1/3 tsk. salt
- 1 lille tsk. kardemomme
- 1 økologisk citron
- 1,5 dl mælk
- 1 æg
- 40 g smør

Lemoncurd

- 1,5 citroner
- 1 æg
- 1 spsk. sukker
- 15 g smør (blødt eller smeltet)
- 2 spsk. kondenseret mælk

Sådan gør du

Vafler

1. Kom alle de tørre ingredienser i en skål og rør det sammen
2. Riv citronskallen fint og kom det ned til melblandingen. Pres også saften fra citronen her i.
3. Kom mælk, æg og den bløde eller smeltede smør ved og pisk det godt sammen med en elpisker.
4. Varm et vaffeljern op og bag vaflerne – her kan blive til 4 styks. Jeg brugte ikke fedt til stegning,

da der er masser af smør i dejen

5. Når vaflerne er bagt ligges de på en rist, så holder de sig helt sprøde

Lemoncurd

1. Pres saften fra citronerne ned i en gryde sammen med æg og sukker, rør blandingen sammen med en piskeris ved middelvarme. Det må ikke koge.
2. Når det begynder at tykne kommes smør og kondenseret mælk ved – rør videre til det har den konsistens du ønsker.
3. Kom din lemoncurd i et glas og opbevar i køleskabet (når den ellers lige er kølet af)