Luikse suikerwafels

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
3 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 el (eetlepels) Witte basterdsuiker
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
60 ml Melk
1 Stuk(s) Ei
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
250 g Koopmans Patentbloem Kristal
125 g Parelsuiker

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Bloem om te bestuiven
Wafelijzer
Kwastje
Boter om in te vetten

1. Luiks wafeldeeg maken

Klop de **roomboter (100 g)** met de **vanillesuiker (3 zakjes)**, **witte basterdsuiker (2 el)** en het **vanille aroma (1 tl)** wit en romig. Voeg de **melk (60 ml)** en het **ei (1 stuk)** toe en mix het tot een geheel.

Voeg de **bakpoeder (1 tl)** en de **patentbloem (250 g)** toe en mix dit tot een samenhangend deeg. Mix het deeg tot het los komt van de kom en een bal vormt. Dit duurt ongeveer 10 minuten.

Bestrooi het werkblad of aanrecht met een handje bloem. Leg hier je deegbal op en kneed de **parelsuiker (125 g)** voorzichtig door het deeg. Verdeel het deeg in bolletjes van 80 gram. Laat deze deegballetjes een kwartier rusten in de koelkast.

> ### Kamertemperatuur
> Zorg dat alle ingrediënten goed op kamertemperatuur zijn om te voorkomen dat het kan gaan schiften.

> ### Alternatief parelsuiker
> Als alternatief voor parelsuiker kun je ook gebroken suikerklontjes van ca. 4 mm doorsnede maken. Vermijd eventueel gruis.

2. Suikerwafels bakken

Ondertussen verwarm je het wafelijzer voor. Vet het wafelijzer in met behulp van een kwastje in met wat boter of gebruik bakspray.

Leg per wafel een bolletje deeg in het wafelijzer en duw het wafelijzer stevig dicht. Bak de wafels in 5 à 6 minuten goudbruin. De tijd is vooral afhankelijk van het wafelijzer.

Gebruik een vork of prikker om de wafels uit het wafelijzer te halen. Laat de wafels even afkoelen want de gekaramelliseerde suikerparels zijn heel heet! Deze Luikse suikerwafels zijn natuurlijk wel het allerlekkerst als ze vers zijn. Eet smakelijk!