

Drentse Zakdoekjes

Het is een knapperig zoet wafeltje.

Het verhaal

Het zijn ronde, in vieren gevouwen wafeltjes.

Ingrediënten

- 3 eieren
- 250 gram (room)boter
- 500 gram suiker
- 500 gram bloem
- 300 ml. water
- 1 theelepel anijszaad
- zout
- (optie: in plaats van anijszaad: koek- of speculaaskruiden)
- (optie: bruine basterdsuiker, poedersuiker)

Bereidingswijze

- Smelt de boter in de pan totdat het net vloeibaar is;
- Los de suiker op in lauw water en laat afkoelen;
- Breek de eieren erbij, roer alles goed door elkaar;
- Zeef de bloem en voeg het zout en de kruiden er doorheen;
- Voeg al roerend het afgekoelde suiker-ei water beetje bij beetje erbij;
- Voeg al roerend de gesmolten boter erbij tot het een gladde beslag is geworden;
- Vet het wafelijzer aan de binnenkant goed in en schep hierop een beetje beslag in het midden;
- Knijp het ijzelwafel dicht en bak in enkele minuten goudbruin wafels;
- Vouw de nog warme wafels in vieren tot zakdoekjes;
- Laat ze even afkoelen.

Serveertips

- Eventueel de nog warme zakdoekjes bestrooien met bruine basterdsuiker of poedersuiker.