



Ingredienser

150 g smør
70 g sukker
3 æggeblommer
200 g fuldkornshvedemel
1 tsk. bagepulver
3 3/4 dl mælk
3 æggehvider
Olie til stegning

Tilbehør:

125 g marmelade
100 g blåbær
2 dl piskefløde

Beskrivelse

Pisk smør og sukker sammen. Tilsæt æggeblommer en af gangen og pisk godt. Bland mel og bagepulver og pisk det i dejen skiftevis med mælken. Lad dejen hvile 30 minutter.

Varm marmeladen op og kom blåbærrene i. Kog det igennem og lad det afkøle.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i vaffeldejen.

Varm vaffeljernet op, pensl med olie og hæld dej på. Bag vaflerne til de er gyldne.

Pisk fløden til flødeskum.

Server vaflerne med marmelade og flødeskum.