

## Recept kaneel wafeltjes

(bron: kookschrift II Cornelia van Gijn – Hoogwinkel, moeder van Simon van Gijn)

Smakelijk!  
met Petra Possel

### Kaneel wafeltjes

een lb. Blom, 2 lood caneel, ½ lb suiker, 1 ei, een half lb boter gesmolten er door geroerd, maak er dan balletjes van, zoo groot als een okkernoot, druk die plat in het pannetje, en laat ze langzaam bakken.

### *Interpretatie Keukenprins Pieter:*

#### Ingrediënten

340	gr	bloem
28	gram	kaneel (poeder)
170	gram	suiker
1		ei
170	gram	boter, gesmolten

verder nodig: rolstok of deegroller, bakpapier en een steekring (ca. 7 cm) of een glas met dezelfde diameter.

#### Bereiding

Meng bloem, kaneel en suiker met het ei en de gesmolten boter. Ik gebruikte eerst een vork om daarna het deeg een beetje te kneden. Laat het deeg een paar uur goed afkoelen (bijv. in een koelkastdoos).

Leg een vel bakpapier op het aanrecht en strooi er weinig bloem op. Leg een bol deeg op het bakpapier en strooi er nog een kleine beetje bloem over. Druk plat en leg er nog een velletje bakpapier op. Rol met de rolstok gelijkmatig uit tot een lapje deeg van ca. 3 mm dikte. Dunner mag ook maar dan worden de wafeltjes wel breekbaar tijdens het bakken. Gewoon een paar proberen.

Steek de wafeltjes netjes uit. Bak er 3-5 tegelijk in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Verplaats ze af en toe en draai ze na circa 90 seconden om met een dunne metalen spatel zodra ze bruin zijn.

Haal ze na weer 90 seconden (of iets korter) voorzichtig uit de pan en laat ze op een schaal afkoelen.

Herhaal tot het deeg op is.

Bewaar de wafeltjes in een afgesloten koektrommel of pot.

