

## Drentse Boeren Wafels / Farmers Waffles from Drenthe



### **Boodschappenlijstje**

3 vrije uitloop bio-eieren  
100 ml melk  
een mespuntje zout  
optioneel: 1 theelepel anijspoeder  
4 beschuiten  
boter, om in te bakken + extra  
bruine basterdsuiker

### **Zo maak je Drentse Boerenwafels**

Doe de eieren en de melk in een kom en klop het goed samen met het zout en anijszaad.  
Laat de beschuiten weken in het eimengsel.

Smelt de boter in een koekenpan en leg de natte beschuiten voorzichtig in de pan.  
Zet de boerenwafels op laag vuur en wacht tot ze aan beide kanten bruin zijn.

### **Bestrooi de wafels traditioneel met donkerbruine basterdsuiker**

#### **Tip!**

Kies voor het serveren eens iets anders over de wafels i.p.v. donkerbruine basterdsuiker.  
Bijvoorbeeld chocolade hagel; gekleurde muisjes; wat kaneesuikerl of geraspte kaas.

## Drentse Boeren Wafels / Farmers Waffles from Drenthe



### Shopping list

3 free range organic eggs

100 ml milk

a pinch salt

optional: 1 teaspoon anise powder

4 beschuiten (rusks)

butter, for frying + extra

soft brown sugar

### How to make the Farmers Waffles

Put the eggs and milk in a bowl and beat it well together with the salt and aniseed.

Soak the rusks in the egg mixture.

Melt the butter in a frying pan and gently place the soaked rusks in the pan.

Put the farmer's waffles on low heat and then wait until they are browned on both sides.

### Top the waffles traditionally with soft dark brown sugar

**Tip!** Before serving, sprinkle something extra over the waffles instead of dark brown caster sugar. For example: chocolate sprinkles, colored mice, some cinnamon or grated cheese.