



Desserten

Volkoren appelmoeswafeltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 milliliters appelmoes (gladde)
200 gram bloem (volkoren)
1 theelepel vanille-extract
250 milliliters amandelmelk
2 theelepels bakpoeder
50 gram margarine
1 theelepel kaneel
snuifje zout

Voor de karamelsaus

4 eetlepels ongezouten boter
1 eetlepel vanille-extract
6 centiliters volle melk
200 gram cassonade
1 theelepel zeezout
6 centiliters room

Bereidingswijze

Voor de wafels

Verwarm het wafelijzer en laat de oven even voorverwarmen.

Breng de bloem, de kaneel, het bakpoeder en het zout samen in een kom. Meng goed en voeg daarna de amandelmelk, appelmoes, margarine en het vanille-extract toe. Meng totdat alle bloemklonters verdwenen zijn.

Schep wat wafelmengsel op met een pollepel en giet in het wafelijzer. Sluit het en bak tot het lichtje groen is.

Haal de wafel voorzichtig uit het ijzer en leg hem op een rek in de oven totdat alle wafels klaar zijn. Serveer met de karamelsaus.

Voor de karamelsaus

Voeg alle ingrediënten samen in een kookpot en laat 6 tot 9 minuten pruttelen op een laag vuur. Blijf voortdurend roeren met een garde totdat het geheel dik en niet meer waterig is.

Tips:

- Je kan de saus tot wel 2 weken lang bewaren in de koelkast in een luchtdicht potje.
- Als je de karamelsaus weglaat, zijn de wafels volledig vegan! Serveer voor veganistische gasten met verse besjes en/of esdoornsiroop.
- Serveer met mascarpone en/of appelpartjes die je in boter en kaneel gebakken hebt voor een extra luxueus dessert.

Keukenbenodigdheden

Wafelijzer

Oven

