

# Zelfgemaakte stroopwafels

Ik moet iets bekennen, naast een bakfanaat, ben ik ook een groot boekenliefhebber. Tot enige ergernis van mijn man, die de kasten hier in huis langzaam voller en voller ziet worden ;-). Vorige week was ik in de stad en kon ik de boekenwinkel niet voorbij lopen zonder er even binnen te gaan. Wat dat voor gevolgen zou hebben had ik natuurlijk van te voren kunnen weten. Voor ik het wist liep ik met een tas gevuld met prachtige boeken naar buiten. Maar ik werd al snel gestraft voor mijn koopzucht, want mijn buit was zwaar...érg zwaar. Toch mocht dat de pret niet drukken en toen eenmaal thuis de buit op tafel lag, was het leed snel vergeten.

Al langer had ik op internet mijn oog laten vallen op o.a. de boeken "De banketbakker" van Cees Holtkamp en "Patisserie!" van Cristophe Felder. Omdat er wel een prijskaartje aan deze boeken hangt, wilde ik ze toch even écht in handen hebben en goed bekijken voordat ik ze zou kopen. Bij de boekhandel kreeg ik de kans om even goed te neuzen en gelukkig bleken de boeken aan mijn verwachtingen te voldoen en zo komt het dat mijn boekenplank weer een heel stuk voller staat dan voor het ritje naar de stad.

Wat mij o.a. blij maakte bij het boek van Cees Holtkamp, was dat er -naast natuurlijk vele andere recepten- een recept voor stroopwafels in stond. Deze ontbrak namelijk nog in mijn verzameling recepten en ik was dan ook reuze nieuwsgierig hoe je deze zelf moest maken. Afgelopen week was het zover, ik ging voor de eerste keer bakken uit mijn nieuwe boek en wat dát was, laat zich natuurlijk snel raden! Het resultaat was verrukkelijk. Ik moet wel waarschuwen voor een keuken die nadien vol kruimels en stroop ligt. Maar als je dan even neerploft met een bakje thee en zo'n heerlijke zelfgemaakte stroopwafel, besef je dat het die rommel dubbel en dwars waard is! Ik kon met dit recept zo'n 18 stroopwafels maken.



**Ingrediënten:**

Voor het deeg:

- 125 gram zachte roomboter op kamertemperatuur
- 75 gram witte basterdsuiker
- 1 losgeklopt ei op kamertemperatuur
- 1 eetlepel lauwe melk (ik had ietsjes meer nodig)
- 250 gram Zeeuwse bloem
- snufje zout
- 25 gram verse gist of 12,5 gram droge gist.

Voor de vulling:

- 200 gram keukenstroop
- 125 gram bruine basterdsuiker
- 100 gram roomboter
- 1 theelepel kaneel (Naar mijn smaak was dit iets te veel)

### **Werkwijze:**

- Meng in een kom de zachte roomboter, de witte basterdsuiker, het losgeklopte ei en de melk (Als je verse gist gebruikt moet je deze eerst in de melk oplossen en pas toevoegen als de boter, suiker en ei gemengd zijn).
- Zeef de bloem boven het boter-suikermengsel en voeg het zout toe.
- Kneed kort tot een samenhangend, glad deeg.
- Leg het deeg in een licht ingevette kom en dek af met een deksel of huishoudfolie.
- Zet de kom 60 minuten weg op een warme, tochtvrije plek. (Ik gebruik hiervoor een onverwarmde oven met op de bodem een schaalje heet water).
- Verwarm de stroop in een steelpan en voeg de boter, suiker en kaneel toe en roer goed.
- Laat het mengsel afkoelen tot lauwwarm en probeer het op deze temperatuur te houden.
- Rol van het deeg balletjes van ongeveer 30 gram per stuk.
- Leg ze met enige tussenruimte op een bakplaat en laat 15 minuten op een warme, vochtige en tochtvrije plek narijzen (ik gebruik hiervoor weer een onverwarmde oven met op de bodem een schaalje heet, dampend water)
- Vet een (stroop)wafelijzer in met wat boter en verwarm voor. Ik gebruikte een oublie-ijzer van Cloer, waarmee ik ook de [nieuwjaarsrolletjes](#) maakte. Dit ijzer heeft 5 standen, stand 1 (licht) was bij mij precies goed.
- Leg een balletje deeg in het midden van het ijzer en druk het dicht (niet te hard, anders wordt de wafel te dun om te kunnen doorsnijden).
- Bak tussen de 1,5 minuut en 2 minuten.
- Doe een ovenwant aan en houdt de wafel op zijn plek terwijl je met een scherp mes de wafel doorsnijdt terwijl het nog op het ijzer ligt. Als de wafel afkoelt is deze niet meer door te snijden omdat deze bros wordt en zal breken.
- Bestrijk een wafelhelft royaal met het stroopmengsel en druk vervolgens de andere wafelhelft erop.
- Laat het geheel afkoelen op een rooster.
- De wafels waren bij mij toen ze net vers waren heel bros en breekbaar, na twee dagen in een afgesloten trommel kregen ze de typische taaiheid van een stroopwafel.

Het recept is afkomstig uit het boek: "De Banketbakker" van Cees Holtkamp.