

Bron: Kookmanuscript uit de universiteitsbibliotheek in Gent, circa 1600.
(Het is uitgegeven in boekvorm onder de naam *De keuken van de late middeleeuwen*.)

Om te maicken dicke wafelen diemen niet en spaut [opensnijdt]

Neemt zess eijeren mit dat witte ende zess sonder wit ende slaetse wel cleijn [kluts ze fijn] mit een lepel vol versche ghest [gist] mit een half cruijse [croes] warm biers, die helfte meer boters gesmauten mit den bier [anderhalf maal zoveel gesmolten boter als bier erbij], mit veel suijckers alsoe dattet wel soet is, ende dan neemt gebudelt [gebuid] meel ende menget wat dicker dan die lepel daer in overeijnt in staen mach [wat dikker dan dat de lepel erin overeind kan staan], ende mengetse [meng ze] eenen halven dach te voeren eer ghijse bucket [voordat u ze bakt] ende setse bij tvier [zet ze bij het vuur] dattet warm blijft ende maict het vier van koelen [kolen] ende maket yser [maak het wafelijzer] wel heet ende doet dat deech daer in ende backsche [bak ze] ende neemt versche boter ende doet daer suijcker in ende maect die boter wel heet ende ghietse [giet ze] over die waefelen.

Benodigheden (10 stuks)

250 gram tarwemeel
½ theelepel zout
50 gram (riet)suiker
1 theelepel kaneel (gemalen)
1 theelepel anijs (gemalen)
2 theelepels gedroogde gist (of 2 eetlepels verse biergist)
100 gram roomboter
2 eieren
75 ml lauwwarm bier
Poedersuiker

Bereiding

Doe de bloem met zout, suiker, kaneel, anijs en gist in een kom en schep door elkaar. Als je biergist gebruikt, voeg je dat later toe.

Smelt de boter op zacht vuur in een pannetje. Maak het bier een beetje warm in een pannetje.

Kluts de eieren los in een kom. Voeg het bier toe (en biergist als je dat gebruikt) en roer door elkaar. Doe dit bij het bloemmengsel en roer door elkaar. Roer er tenslotte de gesmolten boter door. Dek de kom af en laat het mengsel 60 minuten rijzen.

Smeer de platen van het wafelijzer in met een beetje olie of boter en leg op iedere plaat een flinke eetlepel beslag. Bak de wafels in circa 4 minuten gaar en lichtbruin.

Serveer de wafels het liefst nog warm met een klontje roomboter erop en royaal bestrooid met poedersuiker.

