

Oppskrift

Vafler med bakte epler, vaniljekesam og lønnesirup



Del eple i båter og fjern kjernehuset. Ha i en ildfast form og vend med smør i biter og lønnesirup. Ha i kanel og stjerneanis og stek i ovnen på 200 °C i ca. 30 minutter. Vend på eplebåtene av og til.

2

Stek vaffelplater i et vaffeljern. Avkjøl på rist og server toppet med vaniljekesam og bakte epler. Pynt med sitronmelisse.

Produkter i denne oppskriften

Vaffelrøre 4x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Vaffelrøre	8 dl
Epler	4 stk
Smør	1 ss
Lønnesirup	2 ss

Kanelstenger

2 stk

Stjerneanis

4 stk

Vaniljekesam

8 ss

Sitronmelisse