**Karnemelk wafels**

Nodig:

2 kopjes bloem

2 eetlepels kristalsuiker

1½ theelepel bakpoeder

¼ theelepel gemalen kaneel

2 grote eieren, gescheiden

2 kopjes karnemelk

6 eetlepels gezouten boter, gesmolten

2 theelepels vanille-extract

Bereiding:

Klop in een grote kom bloem, kristalsuiker, bakpoeder en gemalen kaneel door elkaar. Klop vervolgens de eidooiers, karnemelk, gesmolten boter en vanille-extract erdoor. Klop de resterende eiwitten tot er stijve pieken ontstaan. Spatel de stijve eiwitten voorzichtig door het beslag. Verwarm wafelijzer, spray in met antiaanbakspray en bereid de wafels.