Zoete broodwafels

met Vita+ Havermout

Dessert Ontbijt Snack Vegetarisch Voor de kindjes

4 personen

20 min



Heb je wat nieuwe inspiratie nodig na het maken van jouw zoveelste bananenbrood? Probeer dan eens dit lekkere recept voor havermoutwafels. Deze gezonde wafels op basis van havermoutbrood zijn rijk aan vezels en lekker van smaak. Ze zijn gemakkelijk te maken en veel tijd heb je er ook niet voor nodig. Lekker, makkelijk én gezond. Wat wil je nog meer? Verwen jezelf met dit lekker receptje en serveer er wat vers fruit bij zoals frambozen of blauwe bessen.

Ingrediënten

Voor ongeveer 12 wafels:

- 400 g Vita+ Havermout in stukken
- 3 eieren
- 10 gedroogde abrikozen
- 6 dl melk
- 1 vanillestokje
- 80 g bruine suiker
- 1 el kaneelpoeder
- Extra, naar smaak: 2 el poedersuiker, frambozen of blauwe bessen

1. Verwarm de melk op een zacht vuur.
2. Doe de broodstukken in een kom en meng ze met kaneelpoeder, merg van het vanillestokje, de bruine suiker, de eieren en de stukjes abrikoos.
3. Giet de opgewarmde melk over de broodmengeling.
4. Meng even goed door elkaar en bak dan af in het wafelijzer.
5. Serveer met wat poedersuiker, framboosjes en blauwe bessen.

Benodigdheden

- Wafelijzer



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.