

# Oppskrift



## 4H sin setervaffel

*Denne oppskriften er fra Nordgardsetra 4H-seter i Vestfold. De lager disse vafler med egg fra hønene som går på tunet, melk fra kuene som går på setervollen og mel fra Kveide Mølle med korn produsert i bygda.*

*Oppskriften er stor og gir ca. 8 l røre. Ved kan halvere mengdene av ingrediensene blir det da 3,5 - 4 l røre. Tilsett evt. mer melk eller mel for å få den konsistensen du ønsker.*

### Ca 80 vaffelplater

- 10 egg fra frittgående høner
- 2-3 dl sukker
- 1 ts salt
- 4 ts kardemomme (toppede)
- 5 dl kulturmilk
- 10 ts bakepulver
- 3 ts vaniljesukker
- 2,5 l melk
- 2,5 l hvetemel
- 500 hg smeltet meierismør

### Slik gjør du:

1. Visp egg, sukker, salt, kardemomme og kultur sammen
2. Deretter tilsetter du resten av ingrediensene
3. Ha inn det smeltede smøret helt til slutt, når røren er jevn og klumpfri
4. Sett røren kaldt, og la den hvile en time
5. Smør vaffeljernet ved behov
6. Vafler stekes gylne