

## Stroopwafelsoufflé

Nagerecht voor 4 personen

### Bereidingstijd:

ca. 20 minuten

15-20 minuten in de oven

### Ingrediënten

4 eieren

25 gram boter

25 gram bloem, gezeefd

200 ml melk

4 Markus stroopwafels

2 eetlepels poedersuiker

keukenmachine

soufflévormpjes (inhoud 150 ml), ingevet



### Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 °C. Splits de eieren en klop de eierdooiers los. Laat 25 gram boter smelten op een laag vuur, roer de bloem erdoor en schenk er al roerend scheutje voor scheutje de melk bij, tot er uiteindelijk een gladde saus ontstaat. Neem de pan van het vuur en roer de losgeklopte eierdooiers erdoor. Laat dit mengsel even afkoelen.

Klop het eiwit stijf in een vetvrije kom met een snufje zout en zet het tot gebruik in de koelkast. Maal de stroopwafels zeer fijn in de keukenmachine (of stamp ze fijn in de vijzel). Schep de eiwitten voorzichtig door het dooiermengsel en schep als laatste de fijngemalen stroopwafels erdoor.

Verdeel het stroopwafelmengsel over de vier bakjes en bak het in 15-20 minuten af in een hete oven. Strooi de poedersuiker eroverheen. Serveer direct.

### Voedingswaarde per persoon

eiwit 11 gram

vet 18 gram

koolhydraten 46 gram

kcal 385