



## Vafler fra Sjømannskirken i New York

### Ingredienser

4 egg  
2,2 dl sukker  
6,3 dl melk  
125 g smør  
2 dl rømme  
8,3 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 ts vaniljeessens  
1 ts vaniljesukker



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker. Bland dette vekselvis i eggedosisen med melken. Ha i smeltet smør og rømme og så vaniljeessens.

Stek gyldne vafler i vaffeljern på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formspray under steking.

Serveres nystekte!

### Tips

ORIGINALOPPSKRIFTEN (gir ca 65 vaffelplater):

24 egg  
1,3 liter sukker

1 gallon melk  
750 g smør  
1 amerikansk boks (12 dl) rømme  
5 liter mel  
4 ss bakepulver  
1 ss vaniljeessens  
2 ss vaniljesukker

Visp egg og sukker til eggedosis.

Bland vekselvis mel, bakepulver og melk inn i eggedosisen.

Ha i smeltet smør og rømme, så vaniljeessens.

PS: 1 gallon tilsvarer 3,8 liter

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vafler-fra-sjomannskirken-i-new-york>