Krydrede kremvafler

I dag startet jeg dagen med å steke vafler til frokost. Det er fredagen sin det. Nå skulle jeg gjerne kunne skryte på meg at jeg gjorde dette av helt uselviske grunner, men sannheten er at jeg tester ut vaffeloppskrifter til en konkurranse via Matbloggsentralen. Sjømannskirken åpner nemlig en ny kirke i Rio de Janeiro 3. mai og er i den anledning på jakt etter en ny vaffeloppskrift. Selv har jeg ingen sjømannskirkebesøk å skryte av, ennå, men jeg ble sittende å tenke på hva jeg assosierer med sjømannskirken. Dette er hva jeg kom frem til, kort oppsummert:

- *Hjem.* Jeg har alltid sett for meg sjømannskirken som et hjem borte fra hjemme, et sted nordmenn søker tilflukt når de er langt borte og kanskje lengter litt hjem.
- *Havn*. Jeg har et sånn litt barnslig mentalt bilde av en kirke som ligger ved havna. En koselig en. Så sjømennene bare kan hive skipssekken på ryggen og gå inn å få seg en kopp kaffe og et bibelord før ferden går videre.
- *Jobb.* Jeg kjenner folk som jobber eller har jobbet i sjømannskirken.
- *Kjærlighet.* Mange gifter seg her når de ønsker å smi lenkene i utlandet. Siden jeg allerede er gift, må jeg satse på at noen jeg kjenner kan invitere meg til bryllup utenlands. Noen frivillige? Bollefrua kan ta med kake.
- *Vafler.* Klassisk sjømannskirkeservering!

Mitt bidrag til denne vaffelkonkurransen er en variant med mye godt i, kan man trygt si. Krem, yoghurt, smør, sukker, egg og krydder som minner litt om jul og pepperkaker.

Kremvafler med smak av høytid:

(ca 22 vaffelplater)

3 egg

3 dl kremfløte

2 dl yoghurt naturell

5 dl melk

250 g smør

100 g sukker

625 g hvetemel eller speltmel

1 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

1 ts kanel

1 ts kardemomme

0,5 ts ingefær

0,25 ts nellik

Smelt smøret. Ha så alle ingredienser i en stor bolle og bland med en elektrisk visper til en glatt røre. La stå å svelle i 20-30 minutter og pisk så på nytt for å bli kvitt eventuelle klumper. Er røren altfor tykk, kan du evt spe med litt mer melk.

Stek vafler som du pleier. Kos deg!

