**Lackmans**

*De wafeltjes:*

600 gr bloem

200 gr zachte boter

250 ml lauwwarme melk

100 gr kandijstroop

50 gr suiker

12,5 gr droge gist

1 eigeel

snuifje zout

*Voor de stroop:*

750 ml water

750 gr lichte basterdsuiker

300 gr donkere basterdsuiker

150 g kandijstroop

7 gr cacao

1 eetlepel kaneelpoeder

3 eetlepels oranjebloesemwater

**De stroop**: laat alle opgesomde ingrediënten inkoken tot stroop. Laat afkoelen.

**De wafeltjes**: zeef de bloem, meng met de gist en de suikers. Doe er nu de boter, stroop, eigeel en de melk bij. Meng er als laatste een snuifje zout doorheen. Kneed tot een deegbal en laat die afgedekt met een zuivere handdoek een uurtje rijzen op kamertemperatuur, uit de tocht.

Snijd er nu stukken af van ongeveer 40 à 50 gr en rol die uit tot ovale galetten van 10 op 20 cm. Bak de galetten in een half minuutje in een wafelijzer met zeer fijn ruitpatroon.

Als ze uit het wafelijzer komen, staan ze een beetje bol. Snijd meteen in de dikte middendoor en besmeer rijkelijk met siroop. Je kan de beide helften ook gewoon door de stroop halen en ze terug op mekaar kleven. Maar dan wordt het netjes eten ervan een niet zo eenvoudige klus.