

The wonderful world of the stroopwafel



Beschikbaarheid: Op voorraad

Afmetingen: 22.50cm x 22.50cm x 2.40cm

Custom Field 1 (UPC): 204

Prijs: €12.50

Short Description

BLIJVEND IN PRIJS VERLAAGD!

The famous Dutch cookie that sticks! An incredibly fun book, full of delicious recipes, special stories and lots of fun!

[Lees meer](#)

Beschrijving

Warm, sweet, fun and tasty. The pride of Holland, and a real all-rounder.

Stroopwafels, so familiar yet so exciting.

Making them yourself is easier than you'd think, with our recipes for syrup, stroopwafels and syrup biscuits. If you want to, you can even prepare a complete stroopwafel menu. From appetisers to soups, and from main courses to desserts. Don't feel like cooking? Why not try one of the sweet and sticky craft ideas, for a child's party or even your own? Or follow us on our syrup journey, visiting stroopwafel bakers and experts in the Netherlands and far beyond, all the way from Brazil to South Africa. Get carried away by poems, short stories and witty trivia.

This book lays the wonderful world of the stroopwafel at your feet. A delicious book, sure to get your mouth watering in no time at all!



[Have a look first!](#)

[Also available in Dutch.](#)

Informatie

Titel: The wonderful world of the stroopwafel

Subtitel: The famous Dutch cookie that sticks!

Auteur: Lineke Eerdmans & Ulrike Schmidt

Uitgever: Uitgeverij Lineke Eerdmans en Meander Media

Eerste druk: 2015

ISBN: 9789081790468

Aantal pagina's: 204

Prijs: € 12,50

Product Gallery



So what are they made of?

Butter
Vanilla
Brown Sugar
Flour
Eggs

Waffles with Flax

Flax is a great source of omega-3 fatty acids, which can help reduce inflammation and improve heart health. It's also a good source of fiber, which can help with digestion and keep you feeling full. Flax is a versatile ingredient that can be used in a variety of recipes, including waffles. In this recipe, we use flax to replace some of the flour in the waffle batter. This helps to reduce the glycemic index of the waffles, which means they won't cause a spike in blood sugar as quickly as traditional waffles. The flax also adds a nutty flavor to the waffles, which is a nice touch. To make these waffles, you'll need 1 cup of flour, 1/2 cup of flax meal, 1/2 cup of sugar, 1/2 cup of milk, 1/2 cup of buttermilk, 2 eggs, 1/2 cup of oil, and 1/2 cup of water. The instructions are as follows: 1. Preheat the waffle maker. 2. In a large bowl, whisk together the flour, flax meal, sugar, and salt. 3. In another large bowl, whisk together the buttermilk, eggs, oil, and water. 4. Pour the wet ingredients into the dry ingredients and mix until just combined. 5. Cook the waffles in the preheated waffle maker until golden brown. 6. Serve with maple syrup and fresh fruit.

Cinnamon Biscuits with Syrup

Cinnamon biscuits are a classic breakfast treat that are both delicious and easy to make. They are made with a simple dough of flour, butter, and sugar, which is then rolled out and cut into circles. The biscuits are then baked until golden brown and served with a drizzle of maple syrup. In this recipe, we add a touch of cinnamon to the dough, which gives the biscuits a warm, spicy flavor. To make these biscuits, you'll need 1 1/2 cups of flour, 1/2 cup of butter, 1/2 cup of sugar, 1/2 cup of milk, and 1/2 teaspoon of cinnamon. The instructions are as follows: 1. Preheat the oven to 375 degrees Fahrenheit. 2. In a large bowl, whisk together the flour, butter, sugar, and cinnamon. 3. Add the milk and mix until a dough forms. 4. Roll out the dough on a floured surface and cut into circles. 5. Bake the biscuits in the preheated oven until golden brown. 6. Serve with maple syrup.

The Syrup Crusade

IN 1840, THE SYRUP CRUSADE

The story of the syrup crusade is a tale of two cities: one that has become a world-famous destination for syrup lovers, and another that has become a symbol of the struggle for the right to sell syrup. In 1840, the city of Montreal, Quebec, was the only place in the world where syrup was sold. This was due to a long-standing tradition that had been passed down from generation to generation. However, in 1840, a group of men from the city of Toronto, Ontario, decided to challenge this tradition. They argued that the right to sell syrup should be open to all, not just those who had a family tradition of doing so. This led to a long and bitter legal battle that lasted for several years. In the end, the courts ruled in favor of the Toronto men, and the right to sell syrup was opened up to all. This led to a surge in syrup sales in Toronto, and the city quickly became a major center for syrup production. Today, Toronto is still a major center for syrup production, and the city is known for its high-quality syrup. The story of the syrup crusade is a testament to the power of tradition and the importance of protecting it.

Strupwaffel

THE HISTORY OF BELGIUM

Strupwaffel is a traditional Belgian waffle that is made with a thick, doughy batter. It is typically served with a drizzle of maple syrup and fresh fruit. The waffle is made in a special waffle maker that is designed to create a thick, doughy waffle. The batter is made with flour, sugar, and eggs, and is cooked in the waffle maker until it is golden brown. The waffle is then served with a drizzle of maple syrup and fresh fruit. Strupwaffel is a popular treat in Belgium and is often sold at outdoor markets and fairs. It is also a popular treat at home, and many people enjoy making it themselves. To make strupwaffel, you'll need 1 cup of flour, 1/2 cup of sugar, 1/2 cup of milk, 1/2 cup of buttermilk, 2 eggs, 1/2 cup of oil, and 1/2 cup of water. The instructions are as follows: 1. Preheat the waffle maker. 2. In a large bowl, whisk together the flour, sugar, and salt. 3. In another large bowl, whisk together the buttermilk, eggs, oil, and water. 4. Pour the wet ingredients into the dry ingredients and mix until just combined. 5. Cook the waffles in the preheated waffle maker until golden brown. 6. Serve with maple syrup and fresh fruit.

Best

Waffles are a popular breakfast treat that are made with a thick, doughy batter. They are typically served with a drizzle of maple syrup and fresh fruit. The waffle is made in a special waffle maker that is designed to create a thick, doughy waffle. The batter is made with flour, sugar, and eggs, and is cooked in the waffle maker until it is golden brown. The waffle is then served with a drizzle of maple syrup and fresh fruit. Waffles are a popular treat in Belgium and are often sold at outdoor markets and fairs. They are also a popular treat at home, and many people enjoy making them themselves. To make waffles, you'll need 1 cup of flour, 1/2 cup of sugar, 1/2 cup of milk, 1/2 cup of buttermilk, 2 eggs, 1/2 cup of oil, and 1/2 cup of water. The instructions are as follows: 1. Preheat the waffle maker. 2. In a large bowl, whisk together the flour, sugar, and salt. 3. In another large bowl, whisk together the buttermilk, eggs, oil, and water. 4. Pour the wet ingredients into the dry ingredients and mix until just combined. 5. Cook the waffles in the preheated waffle maker until golden brown. 6. Serve with maple syrup and fresh fruit.

„Winter-„Gruß“

Die Winterzeit ist die perfekte Gelegenheit, um sich mit den Liebsten zu versorgen. Ein warmes Getränk mit einem süßen Gebäck ist das ideale Rezept für kalte Tage. Die Stroopwaffeln sind ein perfektes Beispiel dafür. Sie sind nicht nur lecker, sondern auch sehr einfach zu machen. Mit ein paar einfachen Zutaten und etwas Geduld können Sie sich selbst oder Ihre Gäste verwöhnen. Die Stroopwaffeln sind ein perfektes Beispiel dafür. Sie sind nicht nur lecker, sondern auch sehr einfach zu machen. Mit ein paar einfachen Zutaten und etwas Geduld können Sie sich selbst oder Ihre Gäste verwöhnen.



STROOPWAFEL AMBASSADORS IN THE USA
 (STROOPWAFEL AMBASSADORS IN THE USA)

Wie Sie wissen, sind Stroopwaffeln ein beliebtes Gebäck in den Niederlanden. In den USA sind sie jedoch noch relativ unbekannt. Deshalb haben wir eine Gruppe von Stroopwaffel-Ambassadors in die USA geschickt, um die Menschen hier mit diesem leckeren Gebäck bekannt zu machen. Die Stroopwaffel-Ambassadors sind eine Gruppe von Menschen, die sich für die Verbreitung von Stroopwaffeln in den USA einsetzen. Sie haben sich in verschiedenen Städten in den USA aufgestellt und den Menschen hier gezeigt, wie man Stroopwaffeln macht. Die Stroopwaffel-Ambassadors sind eine Gruppe von Menschen, die sich für die Verbreitung von Stroopwaffeln in den USA einsetzen. Sie haben sich in verschiedenen Städten in den USA aufgestellt und den Menschen hier gezeigt, wie man Stroopwaffeln macht.



„Stroopwafel-„Gruß“

Die Stroopwaffeln sind ein beliebtes Gebäck in den Niederlanden. In den USA sind sie jedoch noch relativ unbekannt. Deshalb haben wir eine Gruppe von Stroopwaffel-Ambassadors in die USA geschickt, um die Menschen hier mit diesem leckeren Gebäck bekannt zu machen. Die Stroopwaffel-Ambassadors sind eine Gruppe von Menschen, die sich für die Verbreitung von Stroopwaffeln in den USA einsetzen. Sie haben sich in verschiedenen Städten in den USA aufgestellt und den Menschen hier gezeigt, wie man Stroopwaffeln macht. Die Stroopwaffel-Ambassadors sind eine Gruppe von Menschen, die sich für die Verbreitung von Stroopwaffeln in den USA einsetzen. Sie haben sich in verschiedenen Städten in den USA aufgestellt und den Menschen hier gezeigt, wie man Stroopwaffeln macht.



„Stroopwafel-„Gruß“

Die Stroopwaffeln sind ein beliebtes Gebäck in den Niederlanden. In den USA sind sie jedoch noch relativ unbekannt. Deshalb haben wir eine Gruppe von Stroopwaffel-Ambassadors in die USA geschickt, um die Menschen hier mit diesem leckeren Gebäck bekannt zu machen. Die Stroopwaffel-Ambassadors sind eine Gruppe von Menschen, die sich für die Verbreitung von Stroopwaffeln in den USA einsetzen. Sie haben sich in verschiedenen Städten in den USA aufgestellt und den Menschen hier gezeigt, wie man Stroopwaffeln macht. Die Stroopwaffel-Ambassadors sind eine Gruppe von Menschen, die sich für die Verbreitung von Stroopwaffeln in den USA einsetzen. Sie haben sich in verschiedenen Städten in den USA aufgestellt und den Menschen hier gezeigt, wie man Stroopwaffeln macht.

