

Vaffeldugnadsliste 2018

1. renn	2. renn	3. renn	4. renn
Benjamin Axelsson	Thomas B. Hørthe	Christoffer H. Jensrud	Vetle R. Paulsen
Håkon Larssen	Nicolai Gravdal Johnsen	Benjamin Vinda	Truls Nordhagen
Håkon J. Tverberg	Sondre S. Kåsin	Aksel Øierud	Ola Sønju Eggum
Ina N. Høverstad	Jørgen Funderud	Einar L. Wasbrekke	Jørand Runningen
Christina A.G. Rønning	Sondre H. Skotte	Kasper Leer Løvland	Jon Sebastian Olsen
Hannecke Røtter	Jonatan Vinda	Ole Kristian Hennum	Erle Kylland
Bjørn Vidar Olsen	Kristian B. Mundal	Elias L. Wiik	Oliver Altenby Paulsen
Andreas D. Klemetsen	Bisman Kaur	Tuva Kylland	Daniel Breines
Peter A. Krona	William Eklind	Daniel Bjørkedal	Leah B. Kjenner
Syver E. Rustadbakken	William F. Jønsson	Ole Øyvind Gebhardt	Elise Furuheim
Magnus Lund	Andreas H. Jensrud	Sivert Kristian Rusten	Mathea Rødven
Marte Bueie	Vemund H. Sørstad	Marcus Prestegård	Aleksander L. Wasbrekke
Oscar Rødven	Mathias Sørnes	Erlend Ree Trandum	Iver Løvland
Hubert Kaminski	Halvor S. Jagland	Nataniel Rønning	
Linnea Winswold	Ingrid L. Wiik	Jo N. Høverstad	
Karl M. B. Karlsen	Simen M. Døssland	Jørgen Nordhagen	
Thea N. Funderud	Marte Runningen		
Petter Lie	Emma A. Strømsnes		
Åsmund Runningen			
Håkon S. Eggum			
Anna Tveit Jervidalø			
Truls B. Hørthe			

Vaffelrøre (ca. 3 liter)

Pisk sammen 6 egg og 3 dl sukker

900 g hvetemel

1,5 l melk

300 g smeltet smør

1,5 ts bakepulver

0,5 ts salt

2 ts vaniljesukker

2 ts kardemomme

Lever vaffelrøren helst i tomme melkekartonger. 1,5 liters brusflasker kan også benyttes hvis man ikke har melkekartonger.