



Kürbiswaffeln

Leckere saftige Waffeln, die sich gut backen lassen und die eine schöne Farbe haben

Aus was?

- * 250 g Kürbisfleisch ohne Schale und ohne Kerne (Butternut, Muskat oder Hokkaido)
- * 4 Eier
- * 120 g weiche Butter oder Margarine
- * 100 g Puderzucker
- * 1 Pck. Vanillezucker
- * 250 ml Milch
- * 250 g Mehl
- * ½ Pck. Backpulver
- * Etwas Öl für das Waffeleisen

Wie?

- * Schneide das Kürbisfleisch in längliche Stücke und rasple die Stücke auf einer feinen Reibe.
- * Koche die Raspel mit etwas Wasser kurz auf (2 – 3 Minuten).
- * Gieße das Wasser ab und drücke die Raspel gut aus.
- * Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- * Eier einzeln dazugeben und verrühren.
- * Mische Mehl und Backpulver und rühre es nach und nach in die Teigmasse.
- * Zum Schluss die Kürbisraspel unterheben.
- * Das Waffeleisen erhitzen, etwas einfetten.
- * 2 – 3 Esslöffel Kürbisteig in das Waffeleisen geben und goldbraun backen.
- * Die fertigen Waffeln mit Puderzucker bestreuen.



Fotos: privat



Foto: pixabay