

Einfache Kürbiswaffeln

Zutaten | 8 – 10 Stück

1	Hokkaido-Kürbis (ca. 600g)
60 g	Butter
2	Eier
5 EL	brauner Zucker
1	Vanilleschote
240 ml	Vollmilch
190 g	Weizenmehl Typ 405
2 TL	Backpulver
½ TL	Zimt
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben
	Backpapier

Zubereitungszeit: 30 Min. , Backzeit 40 Min.

Zubereitung:

- Kürbis waschen, halbieren und entkernen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Kürbishälften in kleine Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 20 Minuten garen bis sie weich sind.
- Den Kürbis etwas auskühlen lassen, mit dem Mixstab pürieren und beiseitestellen.
- Butter in einem Topf schmelzen.
- Eier mit dem Schneebesen schaumig rühren.
- Zucker, 250 g Kürbispüree, Mark der Vanilleschote, geschmolzene Butter und Milch unter die Eimasse rühren.
- Mehl, Backpulver, Zimt und Salz mischen, zur Eimasse geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
- Waffeleisen vorheizen, 2-3 EL Teig in die Mitte des heißen Eisens geben, Deckel schließen und 3 bis 5 Minuten goldbraun fertig backen.
- Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Tipp:

Kürbiswaffeln benötigen etwas länger im Waffeleisen als klassische Waffeln, daher zwischendurch prüfen, ob sie schon gar sind und je nach Bräunung länger drin lassen oder früher rausnehmen. Zu den Waffeln passt auch eine Kugel Vanilleeis oder Schlagsahne mit einer Prise Zimt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 165,75 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
264 kcal	9,04 g	41,0 g	5,75 g	169 mg