

Kürbiswaffeln

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für die Waffeln

3 Eier
200 ml Milch
50 g Zucker
100 g zerlassene Butter
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
300 g Kürbispüree
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Ingwer
1 Msp. Muskat
1 Msp. Kardamom
1 Prise(n) Salz

Für das Topping

200 ml Sahne
3 Esslöffel Preiselbeeren (im Glas)
1 Handvoll gehackte Pekannüsse

Besonderes Zubehör

Waffeleisen

In der **Herbstzeit** sind die beliebtesten Waffeln ganz klar die **Kürbiswaffeln**. Innen luftig, außen knusprig, etwas würzig und süß müssen sie sein! Da der spontane

Waffelhunger gerade mit der Kürbis-Ernte zusammenfällt, ist das doch die perfekte Gelegenheit, um klassischen Waffelteig mit etwas Kürbispüree zu verfeinern. Zimt, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss kommen auch hinzu und verpassen den Waffeln ein ganz dezentes, **würziges Aroma**. Und dank Backpulver geht der Teig im Waffeleisen gut auf. Dazu dann noch ein Klecks cremige **Preiselbeer-Sahne** und ein paar gehackte **Pekannüsse** - schon ist die perfekte Kürbiswaffel geboren!

- 1 -

Eier, Milch, Zucker und Butter in einer Schüssel verrühren.

- 2 -

In einer zweiten Schüssel Mehl und Backpulver vermischen.

- 3 -

Mehlmischung nach und nach zu den flüssigen Zutaten geben. Alles gut vermengen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

- 4 -

Kürbispüree und Gewürze unter den Teig heben und gut verrühren.

- 5 -

In einem vorgeheizten Waffeleisen den Teig jeweils zu goldgelben Waffeln ausbacken.

- 6 -

Sahne steif schlagen und vorsichtig Preiselbeeren unterheben.

Kürbiswaffeln

- 7 -

Fertige Waffeln mit Preiselbeer-Sahne und gehackten Pekannüssen servieren.