

# Kürbis - Waffeln 1

Kategorien: Backen, Gebaeck, Waffeln, Kürbis

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eier
100	Gramm	Butter
3	Essl.	Zucker
1	Essl.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Sahne
100	ml	Mineralwasser mit Kohlensaeure
250	Gramm	Mehl
250	Gramm	Kuerbisfleisch; entkernt Puderzucker

## Anleitung:

Die Eier mit der Butter, dem Zucker und der Prise Salz schaumig rühren. Sahne und Mineralwasser dazugeben, nochmals schaumig rühren.

Das Mehl darueber sieben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. (Sollte er zu duenn sein, noch einige Loeffel Mehl dazugeben.)

Das Kuerbisfleisch auf einem Gemuesehobel grob raspeln, die Kuerbisraspel in ein Mulltuch geben und ueberschuessigen Saft ausdruecken. Unter den Teig rühren.

Je 2 EL Teig in ein gefettetes Waffeleisen geben und ausbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Servieren Sie die frischen Kuerbiswaffeln zusammen mit den karamellisierten Kuerbisscheibchen, denn sie passen ganz besonders gut zusammen.