

## Kürbis - Waffeln 2

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 1 Portionen

250	Gramm	Kürbisfleisch, (z.B.Muskat-) fein geraspelt
4		Ei(er)
120	Gramm	Butter oder Magarine
100	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
250	ml	Milch
250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
		Fett, für das Waffeleisen

### Anleitung:

Das fein geraspelte Kürbisfleisch in kochendem Salzwasser etwas 1-2 Minuten kochen, abseihen und auskühlen lassen. Butter, Vanillezucker und Zucker sehr schaumig rühren, Eier einzeln unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren. Zum Schluss das Kürbisfleisch unterheben. Das Waffeleisen erhitzen, einfetten und die Waffeln goldbraun ausbacken. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe