

# Kürbis - Waffeln mit Glasierten Apfelspalten

Kategorien: Kürbis, Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Kürbisfleisch
125	Gramm	Weiche Butter
6		Eigelbe
150	Gramm	Zucker
1		Orange; den Saft
6		Eiweiß
1/4	Ltr.	Süße Sahne
200	Gramm	Mehl
		Öl zum Waffelbacken

## *FÜR DIE APFELSPALTEN*

---

2		Äpfel
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Brauner Zucker
1		Orange; den Saft

### Anleitung:

Den Kürbis fein reiben und in kochendem Wasser nur kurz garen, so dass er seine Farbe noch behält. Das Wasser abgießen, die Kürbisraspel gut ausdrücken und mit dem Orangensaft vermengen.

Die Butter, Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel mischen. Das Mehl und die Sahne nach und nach unterrühren. Das Eiweiß schlagen bis es völlig fest ist und unter den Teig heben. Anschließend den Teig etwas ruhen lassen.

Die Kürbismasse untermengen, das Waffeleisen vorheizen und einfetten. Jeweils 2 Esslöffel Teig auf das Waffeleisen geben und die Waffeln eine nach der anderen goldbraun backen.

Die Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Butter und den Zucker in einem Stieltopf erhitzen bis der Zucker beginnt zu bräunen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Die Apfelspalten hineinlegen und mehrmals wenden.

Die Apfelspalten auf die Waffeln legen und noch warm servieren.

Guten Appetit!