

Kürbis - Waffeln mit Vanille

Kategorien: Kuchen, Waffeln

Zutaten für: 12 Portionen

300	Gramm	Kuerbisfruchtfleisch
40	ml	Orangenlikoer
150	Gramm	Butter; weich
4		Eier
1	Spur	Salz
2		Vanilleschoten
250	Gramm	Mehl
1	Essl.	Mandeln; gemahlen
250	ml	Milch
		Oel; zum Ausbacken
		Puderzucker; zum Bestreuen

Anleitung:

Den Kuerbis fein raspeln und in kochendem Wasser kurz blanchieren, gut Ausdruecken und mit dem Orangenlikoer mischen. Die Butter mit den Eiern und dem Salz verruehren, das Mehl, die Milch Und die Mandeln langsam dazugeben. Die Vanilleschoten aufschlitzen, Das Mark auskratzen, unter den Teig mischen und 30 Minuten gehen Lassen. Die Kuerbisraspel unterheben und das vorgeheizte Waffeleisen einoele. Jeweils etwa drei Essloeffel des Teigs auf das Waffeleisen geben und So nacheinander die Waffeln ausbacken. Nach Belieben mit Puderzucker Bestreuen. Dazu: Konfituere, suess eingelegte Kuerbisse, Schlagsahne oder ein Glas Dessertwein.