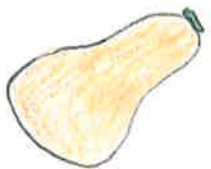


Kürbiswaffeln

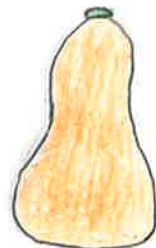
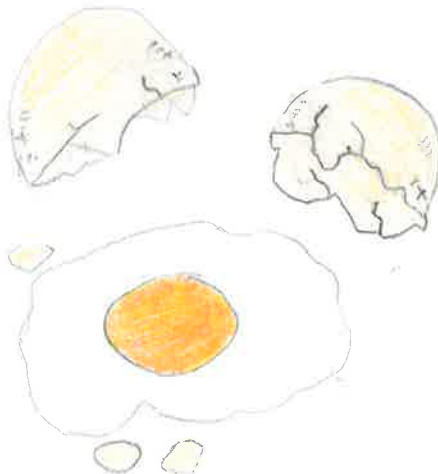
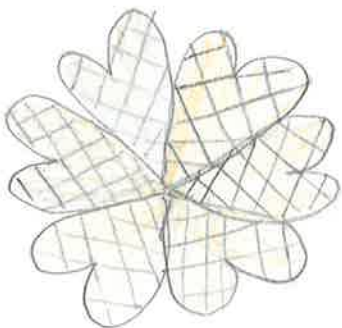
Zutaten:

- 250g Kürbisfleisch
- 4 Eier
- 100g Butter
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml Sahne
- 100 ml Mineralwasser
- 250g Mehl
- 0,5 TL Backpulver
- Öl fürs Waffeleisen



Zur Dekoration:

- mit Puderzucker bestäuben



Zubereitung

- Kürbis schälen
- Kürbis raspeln, abwiegen und pürieren
- Butter mit Zucker in eine Schüssel und schaumig schlagen
- Eier hinzufügen
- Danach eine Prise Salz
- Sahne mit reinschlagen
- Mineralwasser dazugeben
- und zum schluss Mehl und Backpulver sieben und hinzufügen
- Jetzt zusammengeben und danach den pürierten Kürbis noch hinzufügen
- Teig ins Waffeleisen bei der 2 höchsten stufe backen
- Und ganz zum schluss noch mit Puderzucker bestreuen

