

Kürbiswaffeln



stillfreundlich

kleinkindtauglich

Thermomix

Die knusprigen Kürbiswaffeln nach diesem Rezept schmecken sogar jedem Gemüsebuffel und sind mit einer Zimt-Joghurt-Creme richtig lecker.

Wir lieben Kürbis und wir lieben Waffeln - daher wollten wir beides gern mal kombinieren. Herausgekommen ist dieses leckere Rezept für Kürbiswaffeln, die wunderbar mit einer selbstgemachten Zimtcreme oder Ahornsirup schmecken.

Ich verwende für dieses Rezept wie fast überall am liebsten Hokkaido-Kürbis, da man ihn nicht zu schälen braucht und er in Massen bei uns im Garten wächst. Du kannst für die Waffeln aber auch eine andere Kürbissorte verwenden.

Den Kürbis schmeckt man übrigens so gut wie gar nicht raus, wodurch sich dieses Rezept auch sehr gut für Gemüsebuffel eignet.

Die Waffeln enthalten nur recht wenig Zucker in Form von Xucker und sind auch eine tolle Füllung für die Brotdose in Kindergarten und Schule. Sie schmecken als Snack kalt, können problemlos eingefroren werden und sind im Toaster im Nu wieder frisch und warm, so dass du sie auch gut auf Vorrat backen kannst.

Zutaten für 12 Waffeln:

- 250 g Kürbis (Hokkaido)
- 100 g Butter
- 3 EL Xucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl

- 4 Eier
- 100 ml Sprudelwasser

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung auf herkömmliche Weise

Bereite deinen Kürbis vor, in dem du ihn gut wäschst und das Kerngehäuse entfernst. Dann raspelst du ihn klein.

Rühre Butter, Xucker, Eier und Salz schaumig, gib dann die restlichen Zutaten hinzu und mixe alles mit einem Handrührgerät gut durch.

Jetzt heizt du dein Waffeleisen auf. Ich nutze dieses [Doppel-Waffeleisen*](#), mit dem das Backen schnell und einfach gelingt. Nun bäckst du deine Waffeln nacheinander aus.

Zubereitung mit dem Thermomix

Wasche und entkerne deinen Kürbis. Dann gibst du ihn in groben Stücken in den Mixtopf und zerkleinerst ihn 6 Sekunden auf Stufe 5. Füll ihn in eine andere Schüssel um.

Gib nun Butter, Xucker, Eier und Salz in den Mixtopf und verrühre alles 6 Sekunden lang auf Stufe 5 zu einer schaumigen Masse. Dann gibst du die restlichen Zutaten samt Kürbis hinzu und mixt alles 2 Minuten lang auf Stufe 4 zu einem cremigen Waffelteig.

Backe deine Waffeln dann nacheinander aus.

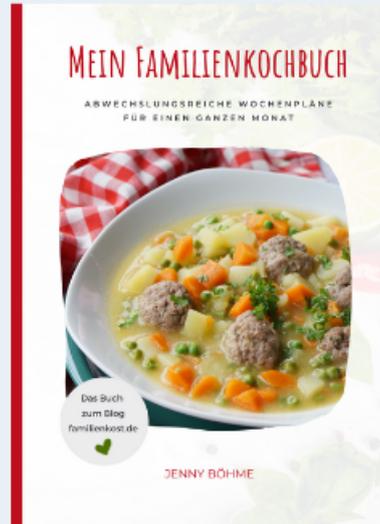
Rezept für Zimtcreme

Für die leckere Zimtcreme schlägst du ein Päckchen Sahne steif und verrührst es anschließend mit 500 g Naturjoghurt, 2 Esslöffel Xucker und einem Teelöffel Zimt. Statt Xucker kannst du die Zimtcreme auch mit Honig, pürierter Banane oder normalem Zucker süßen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>