Kürbiswaffeln

Zutaten für 12 Waffeln

- 250 g Hokkaido-Kürbis
- 100 g Butter
- 3 EL Xucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 250 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 100 ml Sprudelwasser

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

Zubereitung auf herkömmliche Weise

1. Bereite deinen Kürbis vor, in dem du ihn gut wäschst und das Kerngehäuse entfernst. Dann raspelst du ihn klein.
2. Rühre Butter, Xucker, Eier und Salz schaumig, gib dann die restlichen Zutaten hinzu und mixe alles mit einem Handrührgerät gut durch.
3. Jetzt heizt du dein Waffeleisen auf. Ich nutze dieses Doppel-Waffeleisen*, mit dem das Backen schnell und einfach gelingt.
4. Nun bäckst du deine Waffeln nacheinander aus.

Zubereitung mit dem Thermomix

1. Wasche und entkerne deinen Kürbis.
2. Dann gibst du ihn in groben Stücken in den Mixtopf und zerkleinerst ihn 6 Sekunden auf Stufe 5. Fülle ihn in eine andere Schüssel um.
3. Gib nun Butter, Xucker, Eier und Salz in den Mixtopf und verrühre alles 6 Sekunden lang auf Stufe 5 zu einer schaumigen Masse.
4. Dann gibst du die restlichen Zutaten samt Kürbis hinzu und mixt alles 2 Minuten lang auf Stufe 4 zu einem cremigen Waffelteig.
5. Backe deine Waffeln dann nacheinander aus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.