

Kürbis-Waffeln

Zubereitung: 30 min (ohne Zeit zum Waffeln ausbacken)

Zutaten für 4 Personen:

250 g Kürbis (z. B. Butternut oder Hokkaido)
2 Eiweiße
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker
2 Eigelbe
1 Prise Zimt
40 g Zucker
70 g Butter, zerlassen
50 g Speisestärke
300 g Dinkelmehl, Type 630
2 TL Backpulver
300 ml Milch

Ansonsten:

Öl für das Waffeleisen

Dazu passt:

Pudierzucker, Ahornsirup, Apfelmus, etc.

Besonderes Werkzeug:

Pürierstab
Schneebeesen eines Handrührgeräts
Waffeleisen

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, schälen (Hokkaido muss nicht geschält werden) und in kleine Stücke schneiden. Die Stückchen in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, sodass alle Stücke bedeckt sind. Das Ganze nun aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel circa 15 min lang köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Sobald er weich ist, von der Herdplatte nehmen, etwas Brühe in eine Tasse füllen. Mit einem Pürierstab solange pürieren bis alles eine cremige Konsistenz hat. Das Püree darf nicht zu dick sein. Notfalls noch etwas Brühe aus der Tasse zurück schütten und erneut pürieren. Das Püree nun ein wenig abkühlen lassen.

Aus den Eiweißen und der Prise Salz mithilfe vom Handrührgerät Eischnee herstellen. Sobald dieser steif ist, den Vanillezucker hineinrieseln lassen und nochmals 2 min rühren.

In einer anderen Rührschüssel nun die Eigelbe mit dem Zimt und dem Zucker weißcremig aufschlagen. Das Mehl, Backpulver und die Speisestärke hineinsieben. Zusammen mit etwas Milch glatt rühren. Die restliche Milch nach und nach hineingießen und weiterschlagen. Nun das Kürbispüree hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Zuletzt wird der Eischnee mit einem Schneebeesen oder einem Teigschaber vorsichtig untergehoben bis sich alles gut miteinander verbunden hat.

Nun das Waffeleisen mit etwas Öl einpinseln und aufheizen lassen. Je Waffel eine Schöpfkelle Teig auf das Waffeleisen geben und bis zur gewünschten Bräune ausbacken lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit! Eure Sarah ♥