



Kürbiswaffeln

Zutaten: (für 12 Stück)

125g Butter
75g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
200g Kürbispüree (flüssig)
1 EL Rum
125g Mehl
125g Speisestärke
2 TL Backpulver



Zubereitung:

Schaummasse aus Butter, Zucker und Vanillezucker schlagen. Dann das Kürbispüree unterheben. Anschließend Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren.

Das Waffeleisen leicht einfetten, den Teig portionsweise ausbacken. Nach Wunsch die Waffeln mit Puderzucker bestäuben.

Alternativ: Quarksahne: 200g Sahne mit 1 P. Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter 250g Quark heben. Dazu frische Früchte der Saison.