

Kürbis Waffeln

Leckere Kürbis Waffeln mit Kürbispüree

Passend zur Jahreszeit gab es bei uns vor einiger Zeit diese leckeren und super fluffigen Kürbis Waffeln. Für die Waffeln habe ich frisches Kürbispüree verwendet, welches ich aus frischem Butternuss Kürbis gekocht habe. Hokkaido Kürbis ist leider auch dieses Jahr Mangelware hier auf der Insel. Ansonsten könnt ihr für Kürbisgerichte natürlich auch super diesen Verwenden. Wer sich die Arbeit sparen will, kann auch gekauftes Püree verwenden. Die fertigen Waffeln duften so gut und lassen sich bei Bedarf auch super gut im Toaster aufwärmen.

Noch warm und mit Puderzucker bestreut, mag ich sie am liebsten. Die Waffeln lassen sich aber auch super mit Sahne, Vanilleeis oder Pumpkin Spice Sirup toppen. Zum Ausbacken des Waffelteiges habe ich mein Mini-Waffeleisen benutzt. Ich liebe dieses kleine Ding, das sieht schon so putzig aus und die Waffeln werden einfach super. Ich mag auch die Größe der fertigen Waffeln. Die sind schön klein und handlich, aber auch nicht zu mini. Das Waffeleisen habe ich irgendwann mal bei Aliexpress bestellt und bisher hat es mich nie enttäuscht. Ansonsten könnt ihr den Teig aber natürlich auch in einem ganz normalen Waffeleisen, oder in Waffelformen aus Silikon (im Backofen) ausbacken.



Bestron Mini-Waffleleisen



Foodist BIO Pumpkin Spice



Silikon-Backform für Waffeln



Monin Pumpkin Spice Sirup

Fluffige Kürbis Waffeln aus dem Mini-

Waffeleisen

Für die Kürbis Waffeln zuerst die Eier zusammen mit dem Zucker und der Butter in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Das Mehl, Backpulver, Vanilleextrakt, Salz und etwas Pumpkin Spice dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den fertigen Teig anschließend portionsweise in einem heißen Waffeleisen ausbacken.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen

KALORIENARME REZEPTE

110 Rezepte unter 500 Kalorien für ein kalorienarmes Frühstück



[mehr Infos zum Buch](#)

HIER FINDEST DU TOLLE WAFFELEISEN & ZUBEHÖR



cloer 1621 Waffelautomat für klassische Herz-Waffeln



cuepar Mini-Waffeleisen



Design Waffeleisen für frische belgische Waffeln



Krups FDD95D Professionelles Waffeleisen

DAS KÖNNTE DIR AUCH GEFALLEN
