



Kürbischhof
Steinmetz

ZUTATEN:

3 EIER
80 G ZUCKER
150 G KÜRBISPÜREE
1 TL ZITRONENSAFT
200 G MEHL
2 TL BACKPULVER
50 G GEMAHLENE HASELNÜSSE
½ TL GEMAHLENE VANILLE
1 PRISE SALZ
125 G ZERLASSENE BUTTER
4 EL MINERALWASSER

GEWÜRZ-SAHNE ALS TOPPING

200 ML SCHLAGSAHNE
1 EL PUDERZUCKER
1 PRISE GEMAHLENE VANILLE
¼ TL GEMAHLENER KARDAMOM
¼ TL GEMAHLENER ZIMT

KÜRBIS WAFFELN



ZUBEREITUNG:

Für den Waffelteig die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis sie deutlich an Volumen zunehmen. Anschließend alle anderen Zutaten hinzufügen und gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Das Mineralwasser wird als Letztes untergerührt.

Die Waffeln werden nacheinander im Waffeleisen goldbraun und knusprig gebacken. Nach dem Backen auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Topping Zubereitung

In der Zwischenzeit das Topping vorbereiten: Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und die Gewürze hinzufügen. Besonders köstlich ist es mit einer Kugel Eis!

*Quelle: Aus dem Buch **Herbstliebe** von Christina Heß*