Kürbiswaffeln mit Hagebutten-Birnen-Soße

Gebäck » Waffeln

Zutaten (12 Stück)

» 250g Hagebuttenmark
» 200ml Birnensaft
» 1 Birne(n)
» 150g Kürbisfleisch
» 100g Butter/Margarine
» 5 Ei(er)
» 100g Zucker
» Salz
» 1 TL Zimt
» 200g Mehl
» 100g geh. Haselnüsse
» 2 TL Backpulver
» 150ml Milch
» 2 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Für die Soße Hagebuttenmark und Birnensaft in einen Topf geben, aufkochen lassen. Inzwischen die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Birnenspalten in der Hagebuttensoße ca. 2min garen. Abkühlen lassen und in eine Servierschüssel füllen.

2. Das Kürbisfleisch raspeln. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Eier, Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel verrühren. Mehl, Haselnüsse sowie Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Milch sowie zerlassene Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den geraspelten Kürbis unterheben.

3. Das Waffeleisen erhitzen und anschließend dünn mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Aus dem Teig nacheinander ca. 12 goldgelbe Waffeln backen. Die Waffeln vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Die Soße getrennt dazu reichen.

Nährwerte: 300kcal/E7g/F16g/KH31g pro Stück

angelegt am: 23.01.2004 Rezept-Nr: 846

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke