

# Kürbiswaffeln

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

250 g Hokkaido-Kürbis  
4 EL Olivenöl  
2 Eier  
3 EL Kokosblütenzucker  
1 Prise Salz  
150 ml Milch  
180 g Dinkelmehl  
20 g Kürbiskernmehl  
1 EL Zimt-Mandel Würzöl  
1 TL Backpulver  
1 EL Kokosöl



## Zubereitung

Den Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten geschnitten auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln. Die Kürbisspalten bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 20 Minuten in den Backofen geben. Die Eier mit Kokosblütenzucker schaumig schlagen. Das Salz, die Milch, die Mehle, das Öl und Backpulver dazugeben. Anschließend den Kürbis zu Mus pürieren und die Masse unter den Waffelteig geben. Bei Bedarf etwas mehr Flüssigkeit hinzugeben. Die Waffeln ausbacken. Das Waffeleisen kann mit Kokosöl eingepinselt werden.

## Hinweise

Den Kürbis für ein leichteres Schneiden vorgaren: Den Kürbis halbieren und bei 150°C Umluft 20 bis 30 Minuten in den Backofen geben. Danach kann man den Kürbis ganz leicht aushöhlen, schneiden und schälen.