

## Kürbis-Waffeln mit süßem und herzhaftem Topping

von Johanna Austermann aus Warendorf

### **Zutaten für den Teig:**

125 g Butter  
125 g Zucker  
8 g Vanillezucker  
3 Eier  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
250 ml Milch  
1 Prise Salz  
290 g geraspelten Kürbis (z.B. Sweet Berry)

### **Süßes Topping:**

200 g Schokolade (weiße oder dunkle)  
50 g Kürbiskerne, geröstet  
Schokoraspeln  
Gemahlene Kürbiskerne

### **Herzhaftes Topping:**

300 g Kürbis  
50 g Kürbiskerne, geröstet  
150 g Speck  
20 g getrocknete, essbare Ringelblumen  
Sonnenblumenöl  
Puderzucker

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver vermengen und langsam zu einrieseln lassen. Die Milch und das Salz hinzufügen und alles miteinander verrühren. Den Kürbis schälen und kleinschneiden. Mit Hilfe einer Reibe oder einer Küchenmaschine den Kürbis raspeln. Anschließend die Kürbisraspeln locker unter den Teig heben. Die Hälfte der Kürbiskerne in einer Küchenmaschine kleinmahlen, die restlichen Kürbiskerne in der Pfanne rösten.

#### Für die süße Variante:

In einem Waffeleisen die Waffeln ausbacken und je nach Geschmack mit geschmolzener Schokolade, Kürbiskernen, gemahlene Kürbiskernen und Schokoraspeln betreuen und servieren.

#### Für die herzhafte Variante:

Zunächst das Topping vorbereiten. Hierzu 300 g Kürbis schälen, halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel auskratzen. Die Kürbishälften in dünne Spalten und dann in kleine Vierecke schneiden. Auf ein Backblech legen und mit Öl einpinseln. Bei 200 Grad ca. 5 Min. backen. Die noch heißen Kürbisstücke mit Puderzucker bestreuen und ein weiteres Mal ca. 5 Min. backen. Den Speck kleinschneiden und anbraten. Den Teig ins heiße

Waffeleisen geben und den Speck direkt auf den Teig geben und mitbacken. Die fertige Waffel mit den karamellisierten Kürbisstücken belegen und je nach Geschmack mit Kürbiskernen, gemahlene Kürbiskernen und Ringelblumen dekorieren.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**