

Kürbiswaffeln mit gehackten Paranusskernen, Walnüssen, Cranberries & Pumpkin Spice Crème

- Portionen: 12 eckige Waffeln
- Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten

Zutaten für den Waffelteig:

- 50 g Butter
- 2 Eier, Gr. M
- 100 g Seeberger Rohrzucker, fein
- 200 g Kürbispüree
- 1 TL flüssiges Vanille-Extrakt
- 200 ml Vollmilch
- 200 g Weizenmehl, Typ 405
- 2 TL Backpulver
- 1,5 TL Pumpkin Spice Gewürzmischung
- 1 Prise Salz
- 50 g Seeberger Paranusskerne, fein gehackt
- 50 g Seeberger Walnusskerne, fein gehackt
- 30 g Seeberger Cranberries, gehackt
- Etwas Butterschmalz zum Ausbacken der Waffeln

Zutaten für die Pumpkin Spice Crème:

- 200 g Crème Fraiche
- 4 TL Ahornsirup
- 1 TL Pumpkin Spice Gewürzmischung



Zubereitung

Die Butter in einem Topf schmelzen und dann leicht abkühlen lassen.

Eier mit dem Schneebesen schaumig rühren. Rohrzucker, Kürbispüree, Vanille-Extrakt, geschmolzene Butter und Milch vorsichtig unterrühren. Mehl, Backpulver, Pumpkin Spice und Salz vermischen, zur Ei-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren. Gehackte Seeburger Paranusskerne, Walnusskerne und Cranberries unter den Waffelteig heben.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Das Waffeleisen vorheizen und innen mit Butterschmalz einpinseln. Eine kleine Schöpfkelle voll Waffelteig mittig in das Waffeleisen geben, das Gerät verschließen und die Kürbiswaffeln ca. 4-5 Minuten backen lassen. Die fertigen Waffeln auf einem Backgitter leicht auskühlen lassen.

Alle Zutaten der Pumpkin Spice Crème in einer Schüssel verrühren. Die lauwarmen Kürbiswaffeln mit der Pumpkin Spice Crème und Seeburger Walnusskernen, Cranberries und Paranusskernen servieren.

Genusstipp

Das Kürbismus kann man ganz einfach selbst herstellen. Dafür einen entkernten Hokkaido Kürbis klein schneiden, im Ofen ca. 45 Minuten bei 180 Grad Ober- / Unterhitze weich garen. Dann mit einem Pürierstab oder im Mixer zu einem glatten Mus pürieren.