

REZEPT FÜR KÜRBIS-DINKEL-WAFFELN MIT KAKAOSAUCE



KÜRBIS-DINKEL-WAFFELN MIT KAKAOSAUCE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 45 Min. | + Zeit zum Quellen

Zutaten

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 10 g Ingwerwurzel
- 80 g weiche Butter
- 125 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Buttermilch
- 3-4 EL Schlagsahne
- 70 g SweetFamily Puderzucker
- 1-2 TL Kakao
- etwas Fett für das Waffeleisen



7033

ZUBEREITUNG

222

Kcal

pro Stück

5

Gramm

Eiweiß

29

Gramm

Kohlenhydrate

9

Gramm

Fett

1. Kürbis schälen, entkernen und fein raspeln. Ingwer schälen und fein reiben. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier trennen, Eigelb einzeln zufügen und gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Buttermilch kurz unterrühren. Kürbis und Ingwer unterziehen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.
2. Sahne leicht erwärmen und mit gesiebttem Puderzucker und Kakao zu einer glatten Sauce verrühren.
3. Aus dem Teig im vorgeheizten, leicht gefetteten Waffeleisen nach und nach ca. 12 goldbraune Waffeln backen. Mit der Sauce servieren.