

Rezept

Herzhafte Kürbiswaffeln mit Parmesan

Ein Rezept von Herzhafte Kürbiswaffeln mit Parmesan, am 26.04.2025

Zutaten

250 g Hokkaido-Kürbis, geputzt gewogen	75 g weiche Butter
50 g Parmesan, frisch gerieben	4 Eier
150 g Weizenvollkornmehl	2 Msp. Backpulver
Salz	Cayennepfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	etwas abgeriebene Zitronenschale
Mineralwasser	Fett fürs Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 7 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch fein reiben. Die Butter mit Parmesan schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss mischen, unterrühren. Kürbisraspel und Zitronenschale unterziehen. So viel Mineralwasser unterrühren, dass ein zähflüssiger Teig entsteht.
2. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln nacheinander in 2-3 Min. goldgelb backen. Auf einen Kuchenrost legen und weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist.