

Rezept

Kürbiswaffeln

Ein Rezept von Kürbiswaffeln, am 09.06.2026

Zutaten

125 g Butter	75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	3 Eier
1 EL Rum (nach Belieben)	125 g Mehl
125 g Speisestärke	2 gestrichene TL Backpulver
200 g flüssiges Kürbispüree	Fett fürs Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Backflächen des Waffeleisens sorgfältig mit einem Backpinsel einfetten, das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

2. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Dann die Eier, den Rum, das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver unterrühren. Das Kürbispüree einrühren.

3. Jeweils ca. 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen und jede Waffel darin in 2-3 Min. goldbraun backen. Fertige Waffeln auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.