

Rezept

# Kürbis-Curry-Waffeln

Ein Rezept von Kürbis-Curry-Waffeln, am 14.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Ei	<b>30 g</b> weiche Butter
<b>300 g</b> Hokkaido-Kürbis	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>75 g</b> Vollkorn-Dinkelmehl	<b>½ TL</b> Salz
<b>40 g</b> geriebener Käse	<b>1 TL</b> mildes Currypulver

### Außerdem:

Belgisches Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Ei und Butter in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts in 2 Min. schaumig schlagen. Den Kürbis waschen, putzen und grob raspeln.
2. Das Mehl mit dem Backpulver in einer zweiten Schüssel gründlich mischen, Kürbisraspeln, Salz, Käse und Currypulver dazugeben und gründlich miteinander vermischen. Alles zur Butter-Ei-Masse geben, gut vermengen und 10 Min. quellen lassen.
3. Das Waffeleisen ggf. etwas fetten, vorheizen und die Waffeln darin portionsweise goldbraun ausbacken.