Süßspeisen

Steirische Kürbiskernölwaffeln

Nachspeise
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4-6 Portionen

250 g Mehl
2 EL brauner Zucker
1 EL Backpulver
eine Prise Salz
3 Eier
1 ½ Tassen Milch (ca. 200ml)
4 EL zerlassene Butter
1 TL Vanillezucker
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Waffeleisen

Zubereitung

Das Waffeleisen vorheizen, Eier trennen.
Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen, das Eigelb mit Milch, Butter, Kürbiskernöl und Vanillezucker verquirlen. Die Mehl-Zuckermischung zugeben und alles zu einen glatten Teig verarbeiten.
Das Eiweiß zu steifen Schnee aufschlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Aus dem Teig mit Hilfe des Waffeleisens goldbraune Waffeln zubereiten.

Tipp: Waffeln mit Vanilleeis und Schlagobers anrichten und mit gehacktem Kürbiskernkrokant sowie einigen Tropfen Kürbiskernöl garnieren. Früchte der Saison peppen das Gericht noch weiter auf.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch