



MEIN GENUSS



Leckere Kürbiswaffeln



It's a match!

Unser hochwertiger Ceylon Zimt verleiht den Kürbiswaffeln einen feinen, süßlich-würzigen Aroma-Kick.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
- 2 Mehl, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel vermischen.
- 3 Eier, Milch und Kürbispüree in einer zweiten Schüssel verquirlen. Die trockenen Zutaten nach und nach unterrühren.
- 4 Teig in eine gefettete Waffelform geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten backen.
- 5 Die fertigen Kürbiswaffeln mit Ahornsirup garnieren. Guten Appetit!

Zutaten

200 g Dinkel-Vollkornmehl
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Ceylon Zimt
1 Vanilleschote
3 Eier
160 ml Milch
150 g Kürbispüree
2 EL Ahornsirup (zum Garnieren)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.11.2026.