



Leckere Kürbiswaffeln



It's a match!

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







Zubereitung

- 1 Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
- Mehl, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel vermischen.
- Eier, Milch und Kürbispüree in einer zweiten Schüssel verquirlen. Die trockenen Zutaten nach und nach unterrühren.
- Teig in eine gefettete Waffelform geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten backen.
- 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 14.06.2026.