



— B a c k e n —

HERZHAFTE KÜRBISWAFFELN

2 – 3 P E R S O N E N



WAFFELEISEN



BACKEN



VEGETARISCH

ZUTATEN

50 g *flüssige Butter*
1 Tl *Kräutersalz (oder mehr...)*
1 *Ei*
150 ml *Milch*

200 g *Dinkelmehl*
300 g *Kürbis, roh, fein geraspelt*
1 Prise *Zucker*

ZUBEREITUNG

1. Butter, Kräutersalz, Ei und Milch gut verrühren.
2. Dinkelmehl und fein geraspelten Kürbis nach und nach unterrühren.
3. Eine Prise Zucker dazugeben.
4. Im Waffeleisen jeweils eine Kelle Teig backen – schmeckt auch kalt!

