



CHEFKOCH.DE

Kürbis- Orangen- Waffeln

Zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die Eier trennen. Eigelbe und Joghurt mit der Fett – Zucker - Creme verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterheben. Geraspelten Kürbis und Orangensaft zufügen. Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. Waffeln backen, mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Butter oder Magarine
50 g Zucker
4 Ei(er)
300 g Natur-Joghurt
400 g Mehl
1 Tüte/n Backpulver
1 Prise Salz
200 g Kürbisfleisch, geraspelt
200 ml Orangensaft
Puderzucker

Verfasser: phtaline