



Kürbiswaffeln

mit Pumpkin Spice Karamellsauce

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Die Karamellsauce vorbereiten:

- Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und leicht bräunt.
- Von der Herdplatte nehmen und die Butter einrühren, bis sie sich mit dem Zucker zu einer glatten Masse verbunden hat.
- Die Sahne, das Pumpkin Spice und 30 g Kürbispüree einrühren. Alles gut vermischen und beiseitestellen.

2. Waffeln zubereiten:

- Die Eier mit Zucker schaumig schlagen.
- Butter und Kürbispüree unterrühren.
- Die trockenen Zutaten mit der Milch vermischen und in den Teig einarbeiten.
- Das Waffeleisen vorheizen und je nach Größe des Eisens 1-2 Esslöffel Teig hineingeben. Etwa 4-5 Minuten backen, bis die Waffeln schön goldbraun und knusprig sind.
- Mit der Pumpkin Spice Karamellsauce, Creme Fraiche, Apfelmus und gerösteten Nüssen servieren.

Einkaufsliste

Für 8 große Waffeln

Zutaten für die Kürbiswaffeln:

- 300 g Kürbispüree (Hokkaido passt perfekt)
- 2 Eier (oder 120 g Apfelmus als vegane Alternative)
- 50 g brauner Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 220 g Weizenmehl
- 6 g Backpulver
- 5 g Natron
- 1 EL Zimt
- 1 TL Pumpkin Spice
- 1 Msp. Meersalz
- 200 ml Hafermilch (oder eine andere Milch deiner Wahl)
- 100 g geschmolzene Butter

Für die Pumpkin Spice

Karamellsauce:

- 70 g Zucker
- 10 ml Wasser
- 50 g Butter
- 60 ml Sahne
- 30 g Kürbispüree
- 2 TL Pumpkin Spice
- 30 g Kürbispüree

Optionale Toppings:

- Creme Fraiche oder Joghurt
- Apfelmus
- Geröstete Nüsse

