

Kürbiswaffeln (ca. 10 Stck.)

Zutaten

250 g Kürbisfleisch fein geraspelt vom Crown Prince
abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone

4 Eier

150g Butter

50g Zucker

1 Vanillezucker

1 Pr. Salz

$\frac{1}{4}$ l Milch

250 g Mehl

Zimt

Zubereitung

Das fein geriebene Kürbisfleisch etwa 30 Sek. In kochendes Wasser legen, auf dem Sieb abtropfen und ausdrücken.

Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben.

Nun Eier trennen.

Den Dotter mit Butter, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren.

Milch dazugeben und Mehl darüber und unterziehen.

Zum Schluss der Eischnee und das Kürbisfleisch untermengen.