

Kürbiswaffeln mit Apfel-Birnen-Kompott

Zutaten:

Für ca. 12 Waffeln:

250 g Hokkaido-Kürbis
100 g Butter, weich
3 EL Zucker
1 Prise Salz
100 ml Milch
250 g Dinkelmehl
4 Eier
100 ml Sprudelwasser

Für das Kompott:

2 Äpfel
2 Birnen
6 EL Wasser
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

Zubereitung:

1. Den Kürbis waschen, aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend Kürbis klein raspeln.
2. Weiche Butter mit Zucker, Eiern und Salz schaumig rühren und dann die restlichen Zutaten hinzufügen. Alles gut mit einem Handrührgerät durchmischen.
3. Waffeleisen aufheizen, leicht fetten und die Waffeln nacheinander ausbacken.
4. In der Zwischenzeit Äpfel und Birnen waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Mit dem Wasser, dem Salz und dem Zimt in einem Topf aufkochen. So lange kochen lassen, bis das Obst weich ist.
6. Es kann nun als Kompott gegessen werden. Wer es lieber fein mag, kann es nun zu Mus pürieren.