

## Steirische Kürbiskernölwaffeln



**Nachspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4-6 Portionen

250 g Mehl  
2 EL brauner Zucker  
1 EL Backpulver  
eine Prise Salz  
3 Eier  
1 ½ Tassen Milch (ca. 200ml)  
4 EL zerlassene Butter  
1 TL Vanillezucker  
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Waffeleisen

### Zubereitung

Das Waffeleisen vorheizen, Eier trennen.  
Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen, das Eigelb mit Milch, Butter, Kürbiskernöl und Vanillezucker verquirlen. Die Mehl-Zuckermischung zugeben und alles zu einen glatten Teig verarbeiten.  
Das Eiweiß zu steifen Schnee aufschlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Aus dem Teig mit Hilfe des Waffeleisens goldbraune Waffeln zubereiten.

Tipp: Waffeln mit Vanilleeis und Schlagobers anrichten und mit gehacktem Kürbiskernkrokant sowie einigen Tropfen Kürbiskernöl garnieren. Früchte der Saison pepen das Gericht noch weiter auf.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**