

## Kürbiswaffeln mit Frischkäsetopping

Waffeln gehören zur westfälischen Kaffeetafel und daher auch zum echten Heimathäppchen-Brunch! Wieso mit Kürbis? Weil es super schmeckt und den Teig gesünder macht! Zur Feier des Tages gibt's obendrauf ein stattliches Topping.



Portionen: 6 / 12 Waffeln  
Vorbereitung: 45 min  
Zubereitung: 20 min  
Zeit gesamt: 1 h 5 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für den Walnusskrokant:

- 100 g Walnüsse
- 100 g Zucker
- 75 ml Wasser
- Salz

### Zutaten für das Frischkäsetopping:

- ½ TL abgeriebene Bio-Orangenschale
- 250 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- ½ TL Pumpkin Spice (oder mehr nach Geschmack)

### Zutaten für die Kürbiswaffeln:

- 400 g Hokkaido
- 125 g Butter, aufgeteilt
- 1 Vanilleschote
- 250 g Mehl Type 405
- 1 gehäufter TL Backpulver
- Salz
- 3 Eier
- 75 g brauner Zucker

### Außerdem:

- Etwas Sonnenblumenöl für das Waffeleisen

### Besondere Utensilien:

- Küchenreibe
- Elektrisches Handrührgerät
- Stabmixer
- Waffeleisen
- Backpinsel

### Zubereitung:

- **Für den Walnusskrokant** ein Blech mit Backpapier auslegen.
- Die Walnüsse grob hacken.
- In einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften und golden werden. In einer kleinen Schale beiseitestellen.
- In derselben Pfanne Zucker und 75 ml Wasser aufkochen und köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit bernsteinfarben färbt.
- Eine Prise Salz und die Nüsse unterrühren, auf das Blech gießen und abkühlen lassen. **Tipp:** Falls die Masse in der Pfanne krümelig wird – das liegt daran, dass die Nüsse die Zuckermasse zu sehr herunterkühlen –, noch etwas Wasser hinzufügen und so lange erwärmen, bis die Masse wieder flüssig ist.
- **Für das Frischkäsetopping** die Bio-Orange heiß waschen, abtrocknen und mit der feinen Seite der Küchenreibe einen Teelöffel Orangenschale abreiben.
- Frischkäse, Puderzucker, Pumpkin Spice und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe glattrühren. **Tipp:** Pumpkin Spice lässt sich ganz einfach selbst herstellen. Dafür 4 Teile Zimt mit je 1 Teil frisch geriebener Muskatnuss, Nelkenpulver und gemahlenem Piment mischen.
- In ein Schälchen füllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.
- **Für die Kürbiswaffeln** den Kürbis putzen, waschen und entkernen.

- Auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln.
- Die Raspeln in einer Pfanne in 25 g Butter unter Rühren andünsten. 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen und die Kürbisraspel zugedeckt bei schwacher Hitze weich dünsten, dabei regelmäßig umrühren.
- In der Zwischenzeit restliche Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.
- Mark der Vanilleschote auskratzen. **Tipp:** Die kostbare Schote nicht wegwerfen. Mit Hilfe von etwas Zucker oder hochprozentigem Alkohol kann man seinen eigenen Vanillezucker oder Vanilleextrakt herstellen.
- Das Waffeleisen vorheizen.
- Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben.
- Die weichen Kürbisraspeln mit dem Stabmixer glatt pürieren.
- Eier, braunen Zucker und Vanillemark in einer weiteren Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen.
- Kürbispüree und Mehlmischung abwechselnd unterrühren.
- Schließlich die flüssige Butter unterziehen.
- Das Waffeleisen mit Hilfe des Backpinsels dünn mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln.
- Jeweils eine kleine Schöpfkelle Teig in das Waffeleisen füllen und zwölf knusprige Kürbiswaffeln backen. Fertige Waffeln jeweils kurz auf einem Kuchenrost zwischenlagern.
- Während die Waffeln backen den Walnusskrokant vom Backblech nehmen und grob hacken.
- Jeweils zwei Kürbiswaffeln auf Teller verteilen und einen großzügigen Klecks Frischkäsetopping darauf anrichten.
- Mit Walnusskrokant bestreuen, servieren und das restliche Frischkäsetopping dazu reichen – **Mahlzeit!**