

# Hier und heute

## Kürbiswaffeln mit Orangen-Joghurt-Dip

Patissier Matthias Ludwigs zaubert Kürbiswaffeln mit Orangen-Joghurt-Dip. Dafür verwendet er einen Waffelteig, der garantiert gelingt.

### Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa sechs Waffeln

#### Zutaten für den Teig

- circa 250 g Kürbis (z. B. Hokkaido), alternativ gekauftes Kürbispüree
- 2 Eier (Gr. M)
- 60 g Zucker
- 80 g zerlassene Butter
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g Buttermilch

#### Zutaten für den Orangenjoghurt

- 200 g griechischer Joghurt (10 %)
- 2 EL Honig
- Schalenabrieb von ½ Bio-Orange
- 2 Orangen
- etwas Honig zum Beträufeln

#### Zubereitung

Kürbis gegebenenfalls entkernen und nach Belieben mit oder ohne Schale in Stücke schneiden. Mit etwas Wasser weich dünsten und mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Kürbispüree mit den Eiern und dem Zucker gut verrühren, dann die flüssige Butter unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz vermischen und in zwei Durchgängen, abwechselnd mit der Buttermilch, unterrühren.

Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln darin ausbacken.

Währenddessen den Joghurt mit Honig und Orangenabrieb verrühren und abschmecken.

Die Orangen filetieren und alles zusammen anrichten. Nach Belieben mit etwas Honig beträufeln.