

Pompoenwafels (1 portie ± 10 tot 12 wafels)

Ingrediënten

- 500 gram pompoenpuree
- 250 zelfrijzend bakmeel
- 100 gram kristalsuiker
- 1 eetlepel bakpoeder
- 2 eieren

Bereidingswijze

1. Maak pompoenpuree door een pompoen te schillen en in stukjes te snijden en gaar te laten koken. Vervolgens pureren en af laten koelen.
Tip: wanneer je de pompoen eerst op een lage temperatuur in de magnetron of de oven legt wordt de schaal zachter om te kunnen snijden.
2. Weeg alle ingrediënten en doe ze bij elkaar in een mengkom.
3. Mix de ingrediënten 2 min. totdat alles mooi met elkaar is vermengd en het deeg egaal en nog ietwat dikker is.
4. Verhit het wafelijzer en vet deze in. Bijvoorbeeld met bakspray.
5. Afhankelijk van de grootte van je ijzer, vul je de platen met 1,5-2 ijslepels beslag. Sluit het wafelijzer en bak tot ze goudbruin beginnen te kleuren.
6. Eenmaal uit het ijzer leg je ze op een rooster om af te koelen.

Lekker met een beetje poedersuiker of slagroom.

