

# KÜRBISSUPPE

## Rezept

### Zutaten:

- 2 kg Kürbis
- 4 mehlig Kartoffeln
- 4 kleine Zwiebeln
- 2,4 l Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Öl

### Gerätschaften:

- Herdplatte
- großer Topf
- scharfe Messer
- Schälmesser
- Messbecher
- Stabmixer
- Kelle
- Teller



---

### Zubereitung:

1. Das Innere des **Kürbis** von Fasern und Kernen befreien.  
Kürbis in kleine Stücke schneiden.
2. **Zwiebeln** und **Kartoffeln** schälen und klein schneiden.
3. Öl in großem Topf erhitzen.
4. **Zwiebeln** andünsten.
5. **Kartoffeln** und **Kürbis** zu den Zwiebeln in den Topf geben und alles ein paar Minuten anbraten.
6. **Gemüsebrühe** in den Topf geben und die Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen.
7. Mit dem **Stabmixer** die Suppe pürieren.  
**Sahne** hinzufügen und mit **Pfeffer** und **Salz** würzen.
8. Guten Appetit!

# KÜBISMUFFINS

## Rezept

### Zutaten:

- 520 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 4 TL Zimt
- 400 g Kürbispüree
- 4 Eier
- 300 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 ml Milch
- Schokotropfen

### Gerätschaften:

- Herdplatte
- Topf
- Stabmixer
- Löffel
- Mixer
- Waage
- Schüssel
- Messbecher
- Muffinblech
- Muffinförmchen
- Stäbchen



---

### Zubereitung:

1. Den **Kürbis** kochen bis er weich ist.
2. Kürbis **pürieren**.
3. In einer Schüssel **Kürbispüree, weiche Butter, Eier, Zucker** und **Milch** miteinander verrühren.
4. **Mehl** mit **Backpulver** und **Zimt** vermischen und unter die Zutaten verrühren.
5. Zuletzt die **Schokotropfen** unterheben und de Teig in die Muffinförmchen verteilen.
6. Bei 180°C Umluft im Ofen für 20 Minuten backen.
7. Guten Appetit!

# KÜRBISWAFFELN

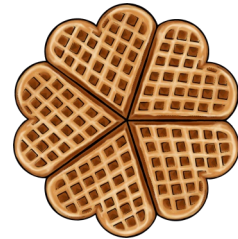
## Rezept

### Zutaten:

- 500 g Kürbis
- 200 g Butter
- 6 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 500 g Mehl
- 8 Eier
- 200 ml Sprudelwasser
- Puderzucker
- Öl

### Gerätschaften:

- Schüssel
- Schneebesen
- Mixer
- Waffeleisen
- Messbecher
- Pinsel
- Raspel



---

### Zubereitung:

1. Raspel das Innere des **Kürbisses** klein.
2. Rühre **Butter, Zucker, Eier** und **Salz** schaumig.
3. Füge **alle Zutaten** zusammen (kein Öl!)  
Mixe alles.
4. Heize das **Waffeleisen** auf.
5. Bepinsle die Eisen mit Öl.
6. **Backe** deine Waffeln nacheinander.
7. Guten Appetit!