

Kürbispuffer

Zutaten für 4-5 Portionen:

- 750 g Kürbis
- 150 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz (gehäuft)



Arbeitszeit:

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Kürbis gut ab, schäle ihn je nach Sorte, entferne das Kerngehäuse und schneide ihn in grobe Stücke. Wenn du einen Hokkaido-Kürbis verwendest, kannst du ihn mit Schale verwenden.
2. Raspel den Kürbis grob in eine Schüssel und gib die anderen Zutaten zu.
3. Rühre alles sehr gut um und backe die Kürbispuffer dann in einer heißen Pfanne portionsweise aus.

Zubereitung mit dem Thermomix

1. Wasche den Kürbis gut ab, entferne das Kerngehäuse und schneide ihn in grobe Stücke. Je nach Sorte musst du ihn vorher schälen.
2. Gib die Kürbisstücke in den Mixtopf und zerkleinere sie auf Stufe 5 für 12 Sekunden.
3. Gib die anderen Zutaten hinzu und verrühre sie mit deinem Thermomix 12 Sekunden auf Stufe 4.
4. Backe den Teig in einer Pfanne mit heißem Öl portionsweise zu Kürbispuffern.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

