



Knusprige Mohnwaffeln mit Lemon Curd

Diese süßen Kartoffel-Mohn-Waffeln sind eine herrliche Kombination aus herzhaft und süß. Die geriebenen Kartoffeln verleihen dem Teig eine wunderbar saftige Textur, während der Mohn eine feine nussige Note beisteuert. Das absolute i-Tüpfelchen ist mein erfrischendes, selbstgemachtes Lemon Curd. Perfekt für einen entspannten Brunch oder ein gemütliches Frühstück am Wochenende!

Kochutensilien

- Waffeleisen

Zutaten

Für die Kartoffel-Mohn-Waffeln:

- 400 g Kartoffeln
- 120 g Mehl
- 100 g Zucker
- 200 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 2 EL Butter
- 2 EL Mohn
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Etwas Fett für das Waffeleisen

Für das Lemon Curd:

- 3 Bio-Zitronen
- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 170 g weiche Butter



Zubereitung

Schritt 1 Lemon Curd zubereiten:

Die Bio-Zitronen heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Zitronen auspressen (du benötigst ca. 150 ml Zitronensaft). Alle Zutaten in eine Küchenmaschine oder einen Thermomix geben und für ca. 8 Minuten auf Stufe 3 bei 90° C erhitzen. Das fertige Lemon Curd in saubere Gläser abfüllen und kaltstellen.

Schritt 2 Kartoffeln vorbereiten:

Die Kartoffeln kochen, das Wasser abgießen und die Knollen schälen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken und gründlich ausdampfen lassen.

Schritt 3 Teig anrühren:

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Alle Zutaten (bis auf das Eiweiß) zur Kartoffelmasse geben und gut verrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben, damit der Teig schön luftig bleibt.

Schritt 4 Waffeln backen:

Ein Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Die Waffelmasse portionsweise goldbraun und knusprig ausbacken. (*Profi-Tipp: Lass die Waffeln auf einem Kuchengitter abkühlen, damit sie nicht weich werden!*)

Schritt 5 Anrichten:

Die knusprigen Kartoffel-Mohn-Waffeln mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit dem cremigen Lemon Curd auf einem Teller servieren.