

Kartoffel – Mohn – Waffel mit Lemon Curd



Zutaten Kartoffel-Mohn-Waffel

- 400 g Kartoffeln
- 100 g Zucker
- 2 El Butter
- 200 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 2 TI Backpulver
- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 El Mohn
- etwas Fett für das Waffeleisen

Zutaten Lemon Curd

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

Zubereitung:

Die Zitronen waschen und die Schale abreiben. Die Zitronen auspressen, es sollten ca. 150 ml Zitronensaft ergeben.

Für das Lemon Curd alle Zutaten in eine Küchenmaschine/Thermomix geben und ca. 8 Minuten auf Stufe 3 bei 90° C erhitzen. In Gläser abfüllen und kalt stellen.

Für die Waffeln, die Kartoffeln kochen, abgießen und schälen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Alle Zutaten außer das Eiweiß zur Kartoffelmasse geben und gut verrühren. Zum Schluß das Eiweiß unter die Masse heben.

In einem vorgeheizten und eingefetteten Waffeleisen die Waffelmasse ausbacken.

Mit Puderzucker bestreuen und mit Lemoncurd auf einem Teller anrichten.