

Kürbisküchlein mit Ahornsirup

Das haben schon die Indianer gerne gegessen!

Für 4 Kinderkochklubindianer

Du brauchst:

Etwa 700 Gramm Kürbis

150 Gramm Maismehl

1 Teelöffel brauner Zucker

1 halber Teelöffel Salz

1 halber Teelöffel Backpulver

125 Gramm Wasser

1 Ei

Butter zum Braten

Ahornsirup

So geht's:

1. Zuerst kochst du ein Kürbispüree: Dazu den Kürbis schälen, die Kerne und die weißen Fasen entfernen. Das Kürbisfleisch in ungefähr zuckerwürfelgroße Stückchen schneiden.
2. Die Kürbiswürfelchen in einen Topf geben, soviel Wasser zugießen, bis der Kürbis gerade eben bedeckt ist und etwa 10 bis 15 Minuten kochen, bis sie weich (aber nicht matschig!) sind.
3. Durch ein Sieb das Wasser abgießen. Den gekochten Kürbis mit einem Pürierstab zu feinem Püree zerkleinern oder mit einer großen Kelle durch ein Sieb streichen. Von diesem Kürbispüree 225 Gramm abwiegen.
4. In einer Schüssel Maismehl, Zucker, Salz und Backpulver vermengen, das abgewogene Kürbispüree, Wasser und das Ei dazugeben und alles gründlich zu einem Teig verrühren.
5. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen lassen und nach und nach 12 Küchlein backen. Stelle die fertigen Küchlein zum Warmhalten in den 80 Grad warmen Backofen.
6. Für jeden Feinschmecker 3 Kürbisküchlein auf einen Teller geben und am Tisch mit etwas Ahornsirup beträufeln.

TIPPS:

- Auch mit Honig anstatt Ahornsirup schmeckt es gut.
- Wenn du die Kürbisküchlein mal zum Frühstück oder zwischendurch essen willst, schmeckt knusprig gebratener Frühstücksspeck lecker dazu.