

Süße Kürbispuffer

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Kürbisfruchtfleisch
10 g Ingwerwurzel, geschält und fein
gerieben
½ Tl gemahlener Zimt
30 g Zucker
100 g Mehl
1 Ei



Den Kürbis würfeln, mit 100 ml Wasser 15 Minuten zugedeckt und weitere 10 Minuten im offenen Topf garen, damit das Wasser vollständig verdampft.

Das weiche Kürbisfleisch und den Ingwer im Mixer sehr fein pürieren und in eine Schüssel umfüllen. Zimt und Zucker unterrühren, das gesiebte Mehl sowie das Ei zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten quellen lassen.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin bei mittlerer Temperatur esslöffelgroße Küchlein goldgelb ausbacken.

Die Puffer in einem Gemisch aus Zimt und Zucker wälzen, mit Puderzucker bestauben und mit Beerenragout servieren.