



Desserten

## **Belgische pompoenwafels met kaneelmascarpone**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram pompoenen (vruchtvlees)  
1 snuifje nootmuskaat (geraspt)  
snuifje gemberpoeder  
80 milliliter appelsap  
300 gram bloem  
1 eetlepel bakpoeder  
1 theelepel bicarbonaat  
1/2 theelepel zout  
2 theelepels kaneel (gemalen)  
4 eieren  
60 gram suiker  
250 milliliter melk  
230 milliliter karnemelk  
60 milliliter plantaardige olie  
1 theelepel vanille-extract

### **Voor de crème**

250 gram mascarpone  
2 eetlepels room  
2 eetlepels suiker  
1/2 theelepel kaneelpoeder  
poedersuiker (om te bestrooien)

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het pompoenvruchtvlees in partjes, verdeel ze over een vuurvaste vorm en kruid ze met gember en nootmuskaat. Giet het appelsap erbij.

Laat de pompoen 25-30 minuten bakken in de oven, neem de pompoen er vervolgens uit en laat even afkoelen. Pureer vervolgens fijn met de staafmixer.

Vermeng bloem, bakpoeder, bicarbonaat, kaneel en zout in een kom. Scheid de eieren. Klop de eiwitten samen met de helft van de suiker stijf. Roer de eierdooiers met de resterende suiker tot een witte crème. Roer er dan de

afgekoelde pompoenpuree, melk, karnemelk, olie en vanille-extract doorheen. Verwerk er geleidelijk de bloem in en vermeng alles tot een dik vloeibaar deeg. Voeg indien nodig nog een beetje bloem of botermelk toe. Schep er ten slotte het opgeklopte eiwit voorzichtig onder. Bak wafels van het beslag.

Roer de mascarpone glad met de room, de suiker en het kaneelpoeder. Breng de crème op smaak en strooi er kaneelpoeder over. Zeef wat poedersuiker over de pompoenwafels en serveer ze telkens met een lepel kaneelmascarpone-crème.

