

Kürbis-Pancakes

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- 250 g Hokkaido-Kürbis (entkernt)
- 200 ml Milch
- 200 g Dinkelmehl
- 1 Ei
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- ¼ TL Ingwerpulver
- Piment (gemahlen, 1 Msp.)
- Muskat (gemahlen, 1 Msp.)



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Koche den Hokkaido 15 Minuten weich. Lasse ihn anschließend ein wenig abkühlen.
2. Gib den Hokkaido, Milch, Zucker, das Ei und die Gewürze in den Mixer und verrühre alles zu Kürbispüree.
3. Gib das Mehl und das Backpulver hinzu und mixe den Teig schön cremig.
4. Erhitze etwas Rapsöl in einer Pfanne. Gib pro Pancake 2 EL Teig hinein. Backe die Pancakes nacheinander in der Pfanne aus.
5. Serviere die Pancakes mit Apfelmark. Auch Ahornsirup passt gut dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

