



## Kürbis-Pancakes

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

---

300 ml	Milch	200 g	Mehl
2 TL	Backpulver	2	Eier
200 g	Kürbisfruchtfleisch	1 Prise	Salz
2 EL	flüssiger Honig	1 EL	Butter
2 EL	Kürbiskerne	1 EL	Puderzucker
	nach Belieben		Ahornsirup

### Zubereitung

- 
1. Für den Teig Eier trennen.
  2. Kürbisfruchtfleisch fein raspeln.
  3. Eigelbe mit Milch, Honig, Mehl und Backpulver glatt rühren und etwa 20 Minuten ruhen lassen.
  4. Inzwischen Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eischnee und Kürbisfruchtfleisch (bis auf 2 EL) unterheben.
  5. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und portionsweise kleine Teighäufchen (etwa 1 EL) hineinsetzen.
  6. Von beiden Seiten in je 1 - 2 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.
  7. Restliche Kürbisraspel kurz in heißem Wasser blanchieren und abtropfen lassen.
  8. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie duften.
  9. Pancakes auf Tellern anrichten, mit Raspeln und Kürbiskernen bestreuen und mit Puderzucker bestäubt und mit dem Ahornsirup gemeinsam servieren.