



Kürbis Pancakes mit winterlichen Gewürzen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

7 Portionen

150 g	Mehl	1,5 TL	Backpulver
3 TL	Zucker	1 Prise	Salz
1 geh. TL	Zimt	1/2 TL	ger. Ingwer
je 1 Prise	Muskat, Nelken, Piment	1	Ei
250 ml	Buttermilch	2 EL	Butter, geschmolzen
6 EL	Kürbispüree (Hokkaido/ Butternut)		Butter oder Pflanzenöl zum Braten
	Zimtbuttter:	50 g	Butter
2-3 EL	Ahornsirup	1 geh. TL	Zimt
	Topping:	30 g	Pecannüsse
1/2	Granatapfel		

Zubereitung

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Gewürze in einer großen Schüssel vermengen.
2. Ei, Buttermilch, geschmolzene Butter und Kürbispüree hinzugeben und alles gut verrühren – wenn der Teig ein paar Klümpchen hat, ist er perfekt.
3. Etwas Butter oder Öl in einer beschichtete Pfanne erhitzen und die gewünschte Menge des Teigs in die Mitte der Pfanne gießen.
Hier entscheidest du selbst, wie groß die Pancakes werden sollen und wiederholst diesen Vorgang bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Diese stapeln und abdecken.
5. Für die **Zimtbutter** bringst du die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen und gibst den Ahornsirup und den Zimt dazu. Alles mit einem Schneebesen verrühren, bis sich ein klumpenfreier Sirup bildet.
6. Die Pecannüsse in einer Pfanne anrösten. Die Granatapfelkerne lösen.
7. Zuletzt die Zimtbutter über die Pancakes geben und mit den Pecannüssen und den Granatapfelkernen garnieren.