

Kürbispfannkuchen mit Zimtbutter (nach Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g weiche Butter
- 3g Zimt
- 200g Kürbispüree
- 2 Eier
- 50g Rohrzucker oder Muscovadozucker
- 5g Backpulver
- 120g Mehl
- 1,5 Esslöffel Zimt
- 0,5 Esslöffel Muskatnuss
- 0,5 Esslöffel Ingwer
- 40g geschmolzene Butter
- 80g Milch

Préparation

1. Auf der Suche nach einem herbstlichen Frühstück?
2. Sie sind hier genau richtig, mit diesen Kürbispfannkuchen und ihrer aromatisierten Zimtbutter.
3. Ich habe die Idee aus der Serie Gilmore Girls, der perfekten Herbstserie, übernommen und war begeistert von dem Ergebnis, das bei Ihren Brunchs im Oktober Eindruck machen sollte. Ich habe das praktische Kürbispüree von Koro verwendet, aber Sie können auch Ihr eigenes Püree mit Butternut oder Hokkaido nach Ihren Vorlieben zubereiten. Zutaten: Ich habe das Kürbispüree, den Zimt und den Ahornsirup von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 15 Minuten + 15 – 20 Minuten Kochzeit
Für ein Dutzend Pfannkuchen: Zimtbutter: weiche Butter Zimt Ein wenig Vanilleextrakt oder Vanillepulver Vermengen Sie die weiche Butter mit dem Zimt und der Vanille.
5. Wenn die Butter homogen ist, formen Sie eine Rolle in Frischhaltefolie und lassen Sie sie im Kühlschrank fest werden.
6. Kürbispfannkuchen: Kürbispüree 2 Eier Rohrzucker oder Muscovadozucker Backpulver Mehl 1,5 Esslöffel Zimt 0,5 Esslöffel Muskatnuss 0,5 Esslöffel Ingwer Eine Prise gemahlene Nelken geschmolzene Butter Milch Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Kürbispüree auf.
7. Fügen Sie alle Pulver hinzu: das Mehl, das Backpulver und die Gewürze.
8. Fügen Sie schließlich die geschmolzene Butter und die Milch hinzu.
9. Kommen wir zum Kochen: In einer heißen, leicht geölten Pfanne geben Sie einen großen Esslöffel Teig.
10. Kochen Sie 1 bis 2 Minuten, dann wenden Sie den Pfannkuchen und beenden Sie das Garen auf der anderen Seite.
11. Fahren Sie fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
12. Servieren Sie die Pfannkuchen noch warm mit Ahornsirup und Zimtbutter und genießen Sie!