

Pompoenpannenkoeken met kaneelboter (naar Luke's, Gilmore Girls)

Ingrédients

- 50g zachte boter
- 3g kaneel
- 200g pompoenpuree
- 2 eieren
- 50g rietsuiker of muscovadosuiker
- 5g bakpoeder
- 120g bloem
- 1,5 eetlepel kaneel
- 0,5 eetlepel nootmuskaat
- 0,5 eetlepel gember
- 40g gesmolten boter
- 80g melk

Préparation

1. Op zoek naar een herfstontbijt?
2. Je bent op de juiste plek, met deze pompoenpannenkoeken en hun kaneelboter.
3. Ik heb het idee uit de serie Gilmore Girls gehaald, de ultieme herfstserie, en ik was dol op het resultaat, dat zeker indruk zal maken tijdens je brunches in oktober. Ik heb de handige pompoenpuree van Koro gebruikt, maar je kunt ook je eigen puree maken met butternut of pompoen naar keuze. Ingrediënten :Ik heb de pompoenpuree, de kaneel en de ahornsiroop van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Bereidingstijd : 15 minuten + 15 – 20 minuten baktijdVoor een dozijn pannenkoeken : Kaneelboter : zachte boter kaneel Een beetje vanille-extract of vanillepoeder Meng de zachte boter met de kaneel en de vanille.
5. Wanneer de boter homogeen is, vorm een worst in plasticfolie en laat deze opstijven in de koelkast.
6. Pompoenpannenkoeken : pompoenpuree 2 eieren rietsuiker of muscovadosuiker bakpoeder bloem 1,5 eetlepel kaneel 0,5 eetlepel nootmuskaat 0,5 eetlepel gember Een snufje gemalen kruidnagel gesmolten boter melk Klop de eieren met de suiker en de pompoenpuree.
7. Voeg alle poeders toe: de bloem, het bakpoeder en de specerijen.
8. Voeg tot slot de gesmolten boter en de melk toe.
9. Ga verder met bakken: in een hete, licht ingevette pan, leg een grote eetlepel beslag.
10. Bak 1 tot 2 minuten en draai de pannenkoek om en bak de andere kant verder.
11. Ga door tot het beslag op is.
12. Serveer de pannenkoeken nog warm met ahornsiroop en kaneelboter, en geniet ervan!