

Pumpkin-Pancakes

Zutaten: (ergibt ca. 8 Pancakes)

- 230 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 TL Natron
- ½ TL Salz
- 1 ½ TL Pumpkin-Spice* (Kürbisgewürz)
- 2.5 dl Buttermilch
- 0.5 dl Milch
- 150 g Kürbispüree (Kürbis in Würfel schneiden und in Wasser weichkochen, gut ausdampfen lassen und dann pürieren)
- 2 Eier
- 0.5 dl geschmolzene Butter (nach dem Schmelzen etwas auskühlen lassen)
- nach Belieben Vanillemark
- Bratbutter zum Backen der Pancakes
- Butter und Ahornsirup

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Salz, Backpulver, Natron, Kürbisgewürz*) in einer Schüssel mischen.

Die feuchten Zutaten (Buttermilch, Milch, Eier, Kürbispüree, geschmolzene Butter) mischen und das Vanillemark zugeben.

Die Buttermilch-Mischung zur Mehl-Mischung geben und verrühren.

In einer beschichteten Bratpfanne etwas Bratbutter schmelzen und die Pancakes portionenweise (ca. 60 g Masse pro Pancake) zuerst ca. 4 – 5 Min. auf der einen Seite backen. Sobald die Pancakes am Rand etwas fest werden, wenden und auf der zweiten Seite goldgelb backen.

Die gebackenen Pancakes in eine feuerfeste Form geben und im Ofen warm stellen, bis alle Pancakes fertig gebacken sind.

Vor dem Servieren je ein Flöckli Butter auf die Pancakes geben und etwas Ahornsirup darüberträufeln.

*Kürbisgewürz gibt es fixfertig gemischt zu kaufen. Man kann das Gewürz aber auch selber herstellen: 3 EL Zimt, 2 TL gemahlener Ingwer, 1 TL gemahlene Muskatnuss, 1 ½ TL Piment, 1 TL gemahlene Nelke. Die Gewürze mischen und in ein gut verschliessbares Glas abfüllen.