

MARLEY SPOON



Februar-Special: Große Pancake-Liebe

„Carrot Cake“-Pancakes mit Kompott



ca. 40min



3-4 Personen

Unsere Liebe zu Pfannkuchen kennt keine Grenzen - ja, manchmal scheint die Grenze zwischen Pfannkuchen und anderen Kuchen sogar ein wenig zu verschwimmen. Geriebene Karotte, Spekulatiusgewürz und getrocknete Feigen machen den Teig extra lecker, Crème fraîche mit Limette und ein Kompott aus Datteln und Aprikosen verleihen fruchtige Frische und die Pistazien sind das knusprige i-Tüpfelchen auf unseren Rübli... nein: Pfannkuchen!

Was du von uns bekommst

- 500ml Milch ⁷
- 2 Karotten
- 50g getrocknete Feigen
- 300g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 100g getrocknete Datteln
- 100g getrocknete Aprikosen ¹²
- 3 Päckchen Granatapfelmelasse
- 60g Pistazienkerne ¹⁵
- 2 Kakis
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- 1½EL Butter ⁷
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1064kcal, Fett 33.7g, Kohlenhydrate 160.2g, Eiweiß 21.9g



1. Teig vorbereiten

2 Eier mit 4EL Zucker und **350ml Milch** verquirlen. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Karotten** und die **Feigen** mit der **Milchmischung** vermengen.



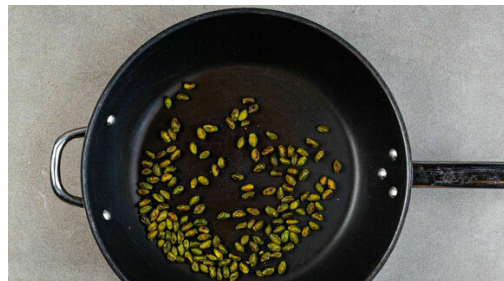
2. Teig fertigstellen

Das **Mehl**, **2TL Backpulver**, das **Spekulatiusgewürz** und 1/2TL Salz vermengen. Den **Mehlmix** anschließend mit der **Milch-Karotten-Mischung** vermengen und beiseitestellen.



3. Kompott köcheln

Die **Datteln**, die **Aprikosen**, die **Granatapfelmelasse** und 2EL Zucker in einen kleinen Topf geben. So viel Wasser angießen, dass die **Trockenfrüchte** gerade bedeckt sind. Das Wasser zum Kochen bringen und anschließend bei mittlerer Hitze 12-15Min. köcheln lassen, bis die **Trockenfrüchte** weich sind und die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat. Zum Abkühlen vom Herd nehmen.



4. Pistazien anrösten

Die **Pistazien** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Pancakes backen

In derselben Pfanne 1EL Butter bei mittlerer Hitze erwärmen. Für jeden **Pancake** jeweils **2EL Teig** in die heiße Pfanne geben und auf jeder Seite ca. 2Min. backen, bis die **Pancakes** gar und goldbraun sind. So fortfahren, bis der gesamte **Teig** aufgebraucht ist. Nachdem die **1/2 der Pancakes** gebacken sind, noch 1TL Butter in die Pfanne geben. Der **Teig** reicht für **12-16 Pancakes**.



6. Kaki schneiden

Inzwischen die **Kakis** schälen und in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** halbieren und auspressen. Die **1/2 der Limettenschale** und **2TL -saft** unter die **Crème fraîche** rühren. Die **Pancakes** auf Teller verteilen, mit je **1 Klecks Crème fraîche** anrichten. Mit dem **Kompott**, den **Kakis** und den **Pistazien** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [@](#) <#> **marleyspooning**