



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!

- 500ml Milch ³
- 2 Karotten
- 50g getrocknete Feigen
- 300g Weizenmehl ²
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 100g getrocknete Datteln
- 100g getrocknete Aprikosen ⁴
- 3 Päckchen Granatapfelmelasse
- 60g Pistazienkerne ⁵
- 2 Kakis
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Becher Crème fraîche ³

- 2 Eier ¹
- 1½EL Butter ³
- Salz
- Zucker

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

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sulphite (4),
Nüsse (5). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

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



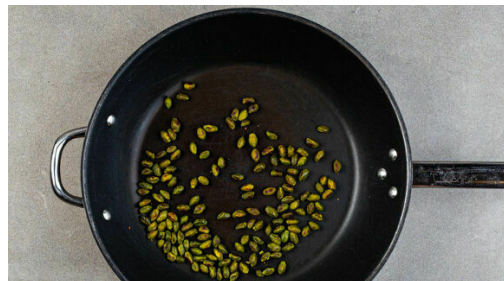
2 Eier mit 4EL Zucker und **350ml Milch** verquirlen. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Karotten** und die **Feigen** mit der **Milchmischung** vermengen.



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



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.



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.



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**.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\)](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**