



Süßkartoffel-Pfannkuchen

mit gegrilltem Apfel und Ahornsirup



ca. 40min



2 Portionen

Heute belohnen wir uns einfach mal selbst – warum auch nicht? Und zwar direkt nach dem Aufstehen mit diesen sagenhaften Pfannkuchen, denn so ein besonderes Frühstück gibt es nicht alle Tage. Die Pancakes werden durch die pürierten Süßkartoffeln richtig schön saftig, dazu gibt es fruchtige gegrillte Äpfel, cremige Schlagsahne und herrlich süßen Ahornsirup. Getoppt wird mit knackigen Pistazien. Breakfast for champions!

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 2 Äpfel
- 200ml Schlagsahne²
- 20g Pistazienkerne³
- 150g Weizenmehl¹
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Stabmixer
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Handrührgerät

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 924kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 122.3g, Eiweiß 15.3g



1. Süßkartoffel kochen

In einem kleinen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Süßkartoffel** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. In das kochende Wasser geben und in 6-8Min. weich kochen, dann in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



4. Teig zubereiten

Die **restliche Sahne** mit dem **Mehl**, dem **Backpulver**, 100ml Wasser, 1 Prise Salz und 1EL Zucker unter die **Süßkartoffeln** heben und alles mit einem Stabmixer zu einem glatten, dicken **Teig** pürieren.



2. Äpfel braten

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in schmale **Spalten** schneiden. Die **Apfelspalten** in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. von jeder Seite anrösten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne mit Küchenkrepp auswischen, sie wird gleich weiterverwendet.



5. Pancakes ausbacken

Die Pfanne aus Schritt 2 mittelhoch bis stark erhitzen. 1TL Pflanzenöl und **2-3 Teigportionen** hineingeben und von jeder Seite in ca. 3Min. zu **Pancakes** ausbacken. Mit dem **restlichen Teig** ebenso verfahren. Die **Pancakes** aufeinanderstapeln und mit den **Äpfeln** und der **Sahne** anrichten, mit dem **Ahornsirup** beträufeln und mit den **Pistazien** bestreut servieren.



3. Sahne schlagen

125ml Sahne mit 1EL Zucker in 30-45Sek. steif schlagen, dafür ein Handrührgerät verwenden. Die **geschlagene Sahne** kalt stellen. Die **Pistazien** grob hacken und beiseitestellen.



6. Ein Stab für alle Fälle

Wer ein bisschen Abwasch sparen möchte, kann das Handrührgerät weglassen und die Sahne mit dem Stabmixer steif schlagen – der wird ja sowieso verwendet, um den Teig zuzubereiten. Unsere Testköchinnen haben es ausprobiert und waren überrascht, wie gut es funktioniert!