



## Vegane Zucchini-Pfannkuchen

mit Birne und Erdnuss-Ahornsirop-Sauce



30-40min



2 Personen

Die amerikanische Version des Pfannkuchens wird gerne im „stack“, also im Stapel, verzehrt beziehungsweise dargeboten. Und auch wir wollen heute keineswegs tiefstapeln, daher sagen wir hier mal ganz deutlich, dass die heutigen Pancakes sich nur mit zwei Worten passend beschreiben lassen: grandios und vegan. Lass Birne, Kürbiskerne, Erdnuss-Ahorn-Sauce und den fluffigen Teig für sich sprechen und überzeuge dich selbst!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 2 Birnen
- 1 Päckchen getrocknete Feigen
- 3 Päckchen Ahornsirup
- 2 Päckchen Erdnussbutter 5
- 2 Packungen Weizenmehl 1
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 1 Packung Sojasahne 6
- 1 Packung Kürbiskerne

## Was du zu Hause benötigst

- Zucker
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 große Pfannen
- kleiner Topf
- Schneebesen
- Kelle
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1326kcal, Fett 55.8g, Kohlenhydrate 165.6g, Eiweiß 39.0g



**1. Birnen vorbereiten**

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-Unterhitze) vorheizen. Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe raspeln und in einem Sieb möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken. Die **Birnen** schälen, dann vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit etwas Zucker bestreuen und 8-10Min. im Ofen backen.



**4. Teig anrühren**

Das **Mehl** mit dem **Backpulver** mischen, dann das **Spekulatiusgewürz**, 1EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz unterrühren. Die **Sojasahne**, 150ml Wasser, 1EL hellen Essig (am besten Apfelessig) und die **Zucchiniraspel** untermengen. Der **Teig** sollte relativ dickflüssig sein, aber noch fließen.



**2. Feigen einweichen**

Die **Feigen** in warmem Wasser einweichen.



**5. Pancakes backen**

In 2 großen Pfannen jeweils 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Je **1 Kelle** **Teig** pro **Pancake** in die Pfannen geben und auf diese Weise je nach Größe der Pfannen mehrere **Pancakes** gleichzeitig backen. Die **Pancakes** 2Min. garen, dann wenden und weitere 2Min. backen. Die Hitze ggf. reduzieren. Wiederholen, bis der gesamte **Teig** verbraucht ist.



**3. Sauce zubereiten**

In einem kleinen Topf den **Ahornsirup**, die **Erdnussbutter** und 30-40ml warmes Wasser mit 1 Prise Salz verrühren und bei niedriger Hitze langsam erwärmen. Die **Sauce** nicht aufkochen lassen, sondern lediglich bis zum Servieren warm halten. Ggf. zwischendurch vom Herd nehmen und kurz vor dem Servieren erneut erwärmen.



**6. Anrichten und servieren**

Zum Servieren die **Pancakes** aufeinander Stapeln. Mit der **Sauce** garnieren. Die **Feigen** in einem Sieb abtropfen lassen und mit den **Birnen** und den **Kürbiskernen** auf den **Pancakes** anrichten und servieren.