Pumpkin Pancakes (Gresskar-pannekaker)



Ingredienser

4,5 dl pekannøtter
3 ss lønnesirup
- -
4 dl hvetemel
5 ss sukker
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
2 store egg
4 dl kefir
450 g gresskarpuré (se tips)

Til servering:
litt ekstra lønnesirup
pisket krem eller vaniljeis

Fremgangsmåte

Rist pekannøttene i en tørr stekepanne på middels varme til de er varme og lukter deilig. Fordel over lønnesirup og rør så nøttene blir godt dekket. Sett til side.

Bland mel, sukker, bakepulver og natron i en bolle. I en annen bolle blandes egg, kefir og gresskarmos. Ha det tørre i det våte og rør raskt sammen med en stålvisp til en jevn og klumpfri deig.

Stek middels store lapper i stekepanne på middels varme. Bruk litt olje til stekingen. La lappene steke ca 2 min på den ene siden, til de er lysebrune og begynner å boble litt på overflaten. Snu så lappene over på den andre siden og stek et par minutter

til.

Server pannekakene varme og nystekte med sirupsmarinerte pecannøtter. Hell over litt ekstra lønnesirup rett før servering og ha gjerne en skål med pisket krem eller vaniljeis ved siden av også:-)

Tips

Gresskarmos kan kjøpes ferdig på boks (se i hermetikkhyllene i de velassorterte matvarebutikkene). Får du ikke tak i dette, går det like fint å lage hjemmelaget gresskarmos (det er det jeg bruker). Kok da bare opp skrelt gresskar oppdelt i store biter i litt vann til gresskarbitene er myke (akkurat som når man koker kålrot). Mos de myke gresskarbitene med stavmikser eller foodprocessor til jevn og klumpfri mos. Sil vekk eventuell overflødig væske og mål opp 450 g som brukes til denne oppskriften.

Oppskriften gir ca 25 små, deilige pancakes.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pumpkin-pancakes-gresskar-pannekaker