

# Hokkaido Pancakes

## Für den Teig:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis vom Bauern Zentgraf
- 2 Pfaffenhofer Bio-Eier
- 100 g Rohrzucker
- 400 g Selgenhofer Buttermilch
- 100 ml Vulkan Eierlikör
- 200 g Erlenmühler Dinkelmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Prise Salz

## Für das Topping:

- 100 g Kürbiskerne
- 1 TL Rohrzucker
- Prise Salz



Für ein perfektes Backergebnis sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben. Im ersten Schritt wird der Kürbis mit Schale in grobe Würfel geschnitten und zusammen mit 100ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Stufe weich gegart.

Anschließend Eier und Zucker für mindestens 4 Minuten in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Im zweiten Schritt die Buttermilch und den Eierlikör langsam in die Masse hineinlaufen lassen. Danach Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermischen und portionsweise in den Teig sieben. Zum Schluss das weiche Kürbisfleisch nach und nach in den Teig mixen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pancakes von beiden Seiten goldgelb braten.

Für das Topping die Kürbiskerne mit dem Rohrzucker und einer Prise Salz in der Pfanne karamellisieren und über die fertigen Pancakes streuen. Lasst es euch schmecken!