

## Rezept

# Kürbis-Pancakes mit gerösteten Nüssen

Ein Rezept von Kürbis-Pancakes mit gerösteten Nüssen, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>25 g</b>	Butter, plus mehr für die Pfanne	<b>50 g</b>	Walnüsse oder Pekannüsse
<b>1 TL</b>	Zimt, getrennt	<b>125 g</b>	Mehl (405)
<b>1 TL</b>	Backpulver	<b>1 Prise</b>	feines Meersalz
<b>1/4 TL</b>	frisch geriebene Muskatnuss	<b>2 Prisen</b>	Nelkenpulver
<b>50 g</b>	brauner Zucker	<b>1</b>	Ei (M-L)
<b>150 g</b>	Kürbispüree	<b>150-175 ml</b>	Milch
Butterschmalz für die Pfanne		dazu: Ahornsirup	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 10-12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. 25 g Butter in einem kleinen Töpfchen schmelzen lassen und vom Herd nehmen. Walnüsse grob hacken. Ein TL Butter mit 1/2 TL Zimt in einer Pfanne aufschäumen, die Walnüsse darin leicht anrösten, dann für das Finish in ein kleines Schälchen geben.
2. Die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Salz, 1/2 TL Zimt, Muskatnuss und Nelkenpulver) in einer Schüssel verrühren. Den braunen Zucker und das Ei in einer anderen Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes mehrere Minuten aufschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die geschmolzene Butter und das Kürbispüree untermischen. 150 ml Milch unterrühren, dann das Mehl darübergeben und glatt rühren. (Ist der Teig sehr dick und zäh, die übrige Milch noch kurz untermengen.)
3. 1 TL Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, dann kleine Teighäufchen in die Pfanne setzen. Die Konsistenz ist perfekt, wenn der Teig sehr langsam in Form fließt und die Pancakes knapp fingerdick bleiben. Bei mittlerer Hitze je Seite 1-2 Minuten goldbraun braten, man kann sie das erste Mal wenden, wenn Blasen im Teig sichtbar werden. Sofort servieren, mit den gerösteten Nüssen bestreuen und eine großzügige Portion Ahornsirup darüber träufeln.
4. Tipp: Kürbispüree lässt sich leicht selbst herstellen. Dazu einen geeigneten Kürbis wie z.B. Hokkaido oder Butternut entkernt in Spalten schneiden und im Ofen bei 180°C solange garen, bis er weich ist. Dann das Fruchtfleisch von der Schale kratzen (Hokkaido kann auch mit Schale verzehrt werden) und in der Küchenmaschine glatt pürieren. Wer es besonders glatt mag, kann das Püree dann noch durch ein feines Sieb streichen.