Rezept

Pancakes mit Erdnuss-Zimt-Creme

Ein Rezept von Pancakes mit Erdnuss-Zimt-Creme, am 18.05.2025

Zutaten

50 g	Butter
300 g	Mehl
3 TL	Backpulver
200 g	Buttermilch
3	Eier
1/4 TL	Zimtpulver
1 TL	Erdnussöl
	Fett zum Backen
100 g	ungesalzene Erdnusskerne
	Salz
2 EL	Zucker
150 ml	Milch
100 g	Frischkäse
2 EL	Ahornsirup
150 g	Erdnusscreme (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 19 g F, 11 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen. 50 g Erdnüsse im Mixer fein mahlen, mit Mehl, 1 Prise Salz, Backpulver und Zucker mischen. Mit Buttermilch und Milch glatt rühren. Eier und zerlassene Butter unterrühren. Den Teig zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.

2. Den Frischkäse mit Zimt, Ahornsirup und Erdnussöl in einer Schüssel glatt rühren, die Erdnusscreme unterrühren. Die übrigen Erdnüsse grob hacken und unter die Creme heben.

3. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel Teighäufchen hiningeben und rund (8-10 cm Ø) verstreichen. Pancakes bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun backen. Im Backofen bei 80° warm halten. Die Pancakes mit der Erdnuss-Zimt-Creme servieren.