

# Süße Kürbis-Palatschinken

Die süßen Kürbis-Palatschinken sind ein köstlicher Nachtisch. Das Rezept für die kleine Pancakes schmeckt mit Honig, Schlagobers oder Nüssen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 200 g   | Hokkaidokürbise        |
| 200 ml  | Milch                  |
| 2 Stk.  | <a href="#">Eier</a>   |
| 200 g   | Mehl                   |
| 75 g    | <a href="#">Zucker</a> |
| 8 g     | Backpulver             |
| 0.5 TL  | Zimt (gemahlen)        |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>   |
|         | Öl                     |

## Zubereitung

1. Für die **süßen Kürbis-Palatschinken** den Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In leicht kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen.
2. Die Milch und den Kürbis in ein hohes Gefäß oder Standmixer geben und fein mixen. Jetzt die Eier, Mehl, Zucker, Backpulver, gemahlene Zimt und Salz zugeben und zu einer cremigen Masse rühren.
3. Ein wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Teig einfüllen und nach und nach kleine Palatschinken backen.
4. Die kleinen Pancake auf Teller anrichten und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und mit Honig, Schlagobers, Walnüssen oder Beeren garnieren.

## Tipp