

Kürbisbrot (Weizen/Roggen)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pfannkuchen

Kuerbiskern

100 g Weizenvollkornmehl; frisch
--gemahlen oder Type 1050

1/2 l Milch

1 pn Vollmeersalz

4 Eier (L)

40 g Kürbiskerne (I)

60 g Butter

4 tb Öl

60 g Kürbiskerne (II)

Zimtpulver

8 tb Ahornsirup

* QUELLE

-essen & trinken 3/87

-erfasst von Petra Holzapfel

Das Mehl mit Milch und Salz verrühren und 20 Minuten ausquellen lassen. Eier unterrühren. Kürbiskerne (I) mahlen und ebenfalls unterrühren. In dem Gemisch aus Butter und Öl nacheinander Pfannkuchen backen. Die noch feuchte Oberfläche dabei jeweils vor dem Wenden mit Kürbiskernen (II) bestreuen. Nach dem Wenden die Oberseite der Pfannkuchen mit Zimt bestäuben. Die Pfannkuchen auf Teller gleiten lassen, dabei einmal zusammenklappen. Mit Ahornsirup beträufeln und servieren.