

DINNERLY



RS-KF Süßkartoffel-Pfannkuchen mit gegrilltem Apfel und Ahornsirup



ca. 40min



2 personen

Heute belohnen wir uns einfach mal selbst – warum auch nicht? Und zwar direkt nach dem Aufstehen mit diesen sagenhaften Pfannkuchen, denn so ein besonderes Frühstück gibt es nicht alle Tage. Die Pancakes werden durch die pürierten Süßkartoffeln richtig schön saftig, dazu gibt es fruchtige gegrillte Äpfel, cremige Schlagsahne und herrlich süßen Ahornsirup. Getoppt wird mit knackigen Pistazien. Breakfast for champions!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 2 appels
- 200ml slagroom ⁷
- 10g pistachenoten ¹⁵
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 2 kuipjes ahornsiroop

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- zout
- 2el suiker
- 10ml plantaardige olie

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet
- staafmixer
- handmixer

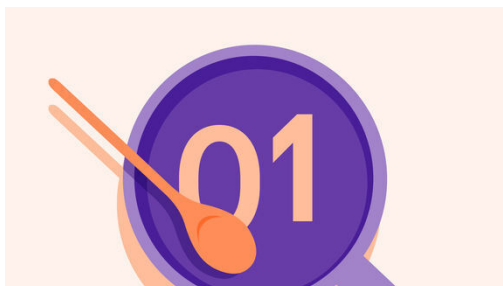
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

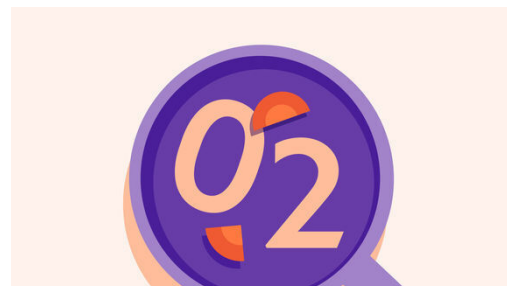
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 898kcal, vet 38.8g, koolhydraten 122.0g, eiwit 14.3g



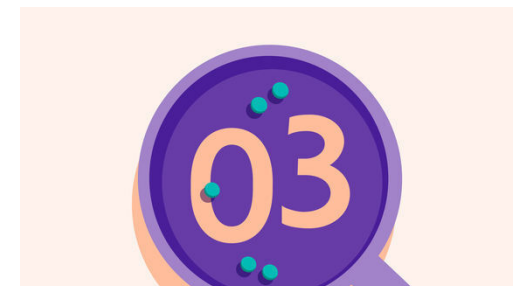
1. Süßkartoffel kochen

In een kleinen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Süßkartoffel** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. In das kochende Wasser geben und in 6–8Min. weich kochen, dann in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



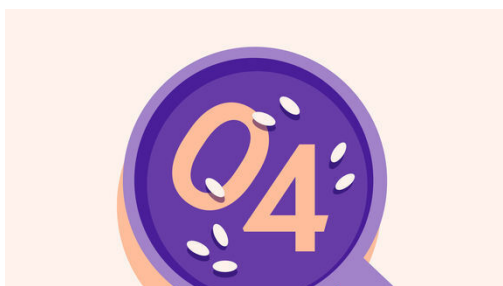
2. Äpfel braten

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in schmale **Spalten** schneiden. Die **Apfelspalten** in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3Min. von jeder Seite anrösten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne mit Küchentuch abwischen, sie wird gleich weiterverwendet.



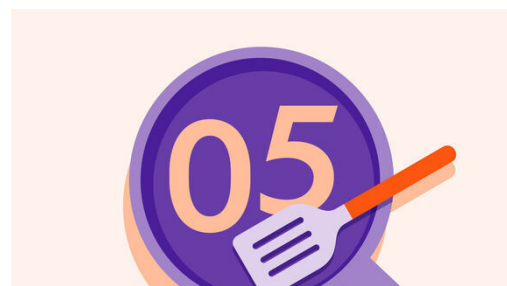
3. Sahne schlagen

125ml Sahne mit 1EL Zucker in 30–45Sek. steif schlagen, dafür ein Handrührgerät verwenden. Die **geschlagene Sahne** kalt stellen. Die **Pistazien** grob hacken und beiseitestellen.



4. Teig zubereiten

Die **restliche Sahne** mit dem **Mehl**, dem **Backpulver**, 100ml Wasser, 1 Prise Salz und 1EL Zucker unter die **Süßkartoffeln** heben und alles mit einem Stabmixer zu einem glatten, dicken **Teig** pürieren.



5. Pancakes ausbacken

Die Pfanne aus Schritt 2 mittelhoch bis stark erhitzen. 1TL Pflanzenöl und 2–3 **Teigportionen** hineingeben und von jeder Seite in ca. 3Min. zu **Pancakes** ausbacken. Mit dem **restlichen Teig** ebenso verfahren. Die **Pancakes** aufeinanderstapeln und mit den **Äpfeln** und der **Sahne** anrichten, mit dem **Ahornsirup** beträufeln und mit den **Pistazien** bestreut servieren.



6. Ein Stab für alle Fälle

Wer ein bisschen Abwasch sparen möchte, kann das Handrührgerät weglassen und die Sahne mit dem Stabmixer steif schlagen – der wird ja sowieso verwendet, um den Teig zuzubereiten. Unsere Testköchinnen haben es ausprobiert und waren überrascht, wie gut es funktioniert!