



Pompoenpannenkoeken



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kleine flespompoe
65 gram bruine suiker
1 ei
3 eetlepels arachideolie
350 ml melk
250 gram bloem
2 eetlepels bakpoeder
1 theelepel bicarbonaat
1/2 theelepel zout
2 theelepels kaneelpoeder
1 theelepel 5 spices
boter
3 eetlepels agavesiroop
1 kopje noten (grof gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de pompoe en verwijder de pitten. Verpak de twee helften in aluminiumfolie en zet 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven (dit kun je op voorhand doen). Laat een beetje afkoelen en schep het vruchtvlees uit de schil. Pureer het vruchtvlees en laat volledig afkoelen. Je hebt 285 g pompoe puree nodig.
- 2.** Mix in een kom de pompoe puree met de bruine suiker, het ei, de arachideolie en de melk tot een glad deeg. Voeg hier de bloem, het bakpoeder, het bicarbonaat, het zout, het kaneelpoeder en de 5 spices aan toe. Meng goed.
- 3.** Verhit een pan met antiaanbaklaag en smelt hierin een klontje boter. Verdeel enkele porties deeg in de pan en laat ze gedurende 2 à 3 minuten mooi aanbakken. Draai om en laat nogmaals 1 à 2 minuten bakken. Bak zo alle pannenkoeken.
- 4.** Serveer met agavesiroop en noten.