

Pfannkuchen Rezepte

Haselnuss Pfannkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Nuss, Spezialität, Süßspeise

250 g	Haselnüsse, gemahlen	1 Essl.	Ahornsirup
40 g	Maisgrieß	50 g	Pflanzenöl
1 Prise	Meersalz		Ahornsirup zum Bestreichen

In einem Topf einen halben Liter (je Rezept) Wasser zum Kochen bringen und die Haselnüsse darin eine halbe Stunde lang garen, bis sie weich sind.

Falls erforderlich Wasser nachgießen.

Maisgrieß, Salz und Ahornsirup hinzufügen und alle Zutaten miteinander vermengen.

In einer großen beschichteten Pfanne das Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Haselnussmischung in Esslöffelportionen hinein geben.

Die Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun backen.

Mit Ahornsirup bestrichen essen.