

# Kürbispancakes mit Zimtbutter

## Zutaten:

- 250 g Mehl
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Vanillezucker
- Prise Salz
- 375 ml Milch
- 250 g Kürbispüree
- 3 Eier
- 1 EL Honig
- Etwas Kokosöl für die Pfanne



## Zimtbutter:

- 200 g Butter
- 3 EL Honig
- 1 EL Zimt

## Zubereitung:

Die trockenen Zutaten (Mehl, Gewürze, Salz...) in einer Schüssel gut verrühren. Nun die anderen Zutaten in die Schüssel geben und alles zu einem homogenen Teig vermischen.

Eine Pfanne erwärmen und etwas Kokosöl drin zerlassen. Nun ungefähr 2 Esslöffel Teig in die Pfanne gießen und ca. 2 Minuten braten, bis an der Oberseite leichte Blasen zu sehen sind. Den Pancake wenden und nochmal ca. 1 Minute braten. (Menge des Teiges und Zeit kommt natürlich auf Geschmack und Ofen/Pfanne an – als Richtlinie einfach goldbraun von beiden Seiten anbraten.)

Den Vorgang solange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Zimtbutter einfach Butter mit Honig und Zimt vermischen. Dafür die Butter etwas anwärmen bzw. bei Zimmertemperatur verarbeiten. Aber hier am besten ein bisschen probieren – mit weniger Honig und Zimt beginnen und steigern, das schmeckt jedem anders. Die Zimtbutter kann auch auf Vorrat gemacht werden – schön mit dem Spritzsack aufdressiert einfach einfrieren und bei Bedarf rausnehmen.