



# Fluffige Karotten-Pfannkuchen mit leckerem Topping



## Zutaten

### Menge

3	Eier
200 g	Frischkäse
330 ml	Milch
250 g	Mehl
70 g	Zucker
1 große Prise	Zimt
125 g	Heidelbeeren
	Muskatnuss, frisch gerieben
70 g	Sahne
½	unbehandelte Zitrone
1 EL	Puderzucker
100 g	Butter
1 gehäufte TL	Backpulver
2 Päckchen	Vanillezucker
2	kleinere Karotten
125 g	Himbeeren
1 Prise	Salz

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3710 kJ, 887 kcal, 92,0 g Kohlenhydrate, 21,6 g Eiweiß, 50,2 g Fett, 298 mg Cholesterin, 5,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Karottenkuchen? Mmh, lecker! Pancakes? Auch lecker! Eine Kombination aus beidem? Unschlagbar! Deshalb haben wir super leckere Carrot Cake Pancakes gemacht! Wie bei einem klassischen Karottenkuchen kommen pürierte Möhren in den Teig. Gepimpt mit Vanillezucker, Zimt und Muskatnuss wird der fertige Teig aber nicht zu einem Kuchen, sondern zu super leckeren Carrot Cake Pancakes! Die fertigen Pancakes toppen wir mit einer selbstgemachten Frischkäse-Soße, die an das Topping von Karottenkuchen erinnert. Die Carrot Cake Pancakes sind wirklich mega lecker und super einfach gemacht. Probier's unbedingt einmal selbst aus!

### Step 1:

Zuerst kannst du die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in kochendem Wasser weich garen. Die gekochten Karotten pürieren. Nun kannst du die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 50 g Butter vorsichtig schmelzen. Die Eigelbe mit 50 g Zucker, Vanillezucker, Zimt, Muskat, Mehl, Milch, Butter, Backpulver und dem Karottenpüree verrühren. Die Masse anschließend vorsichtig mit dem Eischnee vermengen.

### Step 2:

Für die Frischkäse-Soße den Frischkäse und die Sahne mit einem Schneebesen cremig rühren. Zur Not noch etwas mehr Sahne hinzufügen. Alles mit dem zweiten Paket Vanillezucker, 20 g Zucker sowie etwas Zitronenabrieb würzen.

### Step 3:

Für die Pancakes kannst du nun etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pancake-Masse in Portionen ausbacken. Die kleinen Küchlein erst wenden, wenn sie am Rand beginnen, fest zu werden. Zum Schluss kannst du die fertigen Carrot Cake Pancakes mit frischen Beeren, der Frischkäse-Soße und mit Puderzucker bestreut servieren.