

KAROTTENPFANNKUCHEN MIT WALNUSS-PISTAZIEN-FÜLLUNG

Für 6 Pfannkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten

Zutaten für den Teig:

25 g Butter

500 ml Milch

150 g Weizenmehl

2 Eier (M)

1 TL Salz

1TL Seeberger Rohrzucker, fein

200 g Karotten, gerieben

Öl, zum Ausbacken

Zutaten für die Füllung:

260 g Seeberger Walnüsse

60 g Pistazienkerne

170 ml Milch

100 g Zucker

½ TL gemahlener Zimt

Petersilie oder Minze (Deko)



Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und beiseite stellen. Milch und Mehl mit einem Schneebesen in einer Schüssel mischen, bis alle Klümpchen gelöst sind. Dann 10 Minuten stehen lassen. Eier, Salz, Zucker und Karotten dazu geben und gut verrühren.
2. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen und aus dem Teig 6 Pfannkuchen ausbacken und vollständig abkühlen lassen.
3. Für die Füllung die Walnüsse im Mixer mahlen, die Pistazien hacken. Milch und Zucker in einem Topf kurz aufkochen, vom Herd ziehen und die gemahlene Walnüsse, den Zimt und die Hälfte der gehackten Pistazien dazu geben und verrühren. Abkühlen lassen.
4. Die abgekühlten Pfannkuchen mit der Nussfüllung bestreichen. Die Pfannkuchen danach mittig halbieren und die so entstandenen Halbkreise zu Trichtern aufrollen. Die Karottenpfannkuchen mit den restlichen gehackten Pistazien bestreuen und je nach Wunsch mit Petersilie oder Minze dekorieren, damit sie aussehen wie Karotten.