

Delikat opskrift på græskarpandekager med sirup

Amerikanske pandekager med græskarpuré, varme krydderier og sirup. Græskarpandekager er den perfekte spise til den søde tand. De gyldne pandekager kan også serveres med is, dét er lækkert!



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Dec



Vegetar

Ingredienser

16 stk.

Græskarpuré

lille hokkaidogræskar

Pandekager

175 g **græskarpuré**

3 dl kærnemælk

2 æg

250 g hvedemel

2 tsk bagepulver

3 spsk sukker

½ tsk kanel

½ tsk stødt ingefær

¼ tsk stødte nelliker

½ tsk salt

100 g smør

1.5 dl ahornsirup

Opskrift og styling: Nadia Mathiasen

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 180 grader.
- 2 Halvér græskarret og skrab indmaden ud med en ske. Kom græskarret i et ovnfast fad med skærefladerne opad, dæk det løst med sølvpapir og bag det i ca. 1,5 timer, til græskarkødet er helt mørt. Skrab græskarkødet ud med en ske og blend det.
- 3 Pisk græskarpuré og kærnemælk sammen i en skål. Pisk herefter æggene i.
- 4 Bland alle de tørre ingredienser i en skål og pisk æggeblandingen i lidt efter lidt. Undgå at piske mere end nødvendigt.
- 5 Smelt en smule af smørret på en pande og steg pandekagerne ved jævn varme i ca. 2-3 minutter på hver side, til de er gyldne og færdigbagte. Tilsæt lidt ekstra smør undervejs hvis nødvendigt.
- 6 Top pandekagerne med ahornsirup og en smørklat ved servering.



Tip

For en ekstra dekadent udgave kan du servere pandekagerne med en kugle vaniljeis.

