

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer aus der  
Mitkoch-Show, immer sonntags  
von 9-13 Uhr.

## Pancake mit kandierten Walnüssen und Ahornsirup

Zutaten für 4 Personen:	
150 g Mehl	200 g geschälte, halbierte Walnüsse
½ TL Natron, Etwas Salz	Butter, Zucker
1 EL Zucker, 1 TL Backpulver	Zimtpulver
Prise Muskat	1/8 l Ahornsirup
2 Eier	Butter zum Backen der Pfannkuchen
250 ml Vollmilch	
2 EL Butter	

### Zubereitung:

-Mehl mit Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Muskat vermischen.

Die Butter zerlassen.

In einer großen Schüssel Ei und Milch mit dem Handgerät gut verquirlen.

Zuerst die flüssige Butter und dann das Mehlgemisch unterrühren,  
bis der Teig glatt ist.

-Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Walnüsse darin schwenken, mit etwas Zimt bestreuen und abkühlen lassen.

- In einer großen, beschichteten Pfanne etwa 1 Esslöffel Butter zerlassen.

Kleine Pancake in die Pfanne setzen.

Auf jeden Pancake 1 Teelöffel karamellisierte Walnüsse setzen.

Wenn der Teig gestockt und die Unterseite goldbraun ist, die Pancakes wenden und backen, bis die andere Seite ebenfalls goldbraun ist.

- Fertige Pancakes im Ofen warmhalten oder wieder bei 11° warmziehen.

Mit dem restlichen Teig genauso verfahren, bis er aufgebraucht ist.

Zum nachbacken immer frische Butter in die Pfanne geben.

Die Pancakes warm servieren. Mit Butter und Ahornsirup anrichten.