



# Süßkartoffel-Pfannkuchen

(für 10 Stück)

## Zutaten:

300 g Süßkartoffeln  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
2 EL Zucker  
1 TL Zimt  
250 ml Hafermilch  
1 EL Rapsöl  
Margarine zum Backen  
Puderzucker  
Apfelmark oder Apfelmus

## Zubereitung:

- Die Süßkartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden und kochen, bis sie weich sind.
- Das Wasser abgießen und ausdampfen lassen.
- Die weichen Süßkartoffeln zusammen mit dem Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt, der Hafermilch sowie dem Rapsöl in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer mixen, bis ein glatter Teig entsteht.
- In eine beschichtete Pfanne 2 EL Teig geben und zu einem runden Pfannkuchen formen. (Es passen etwa drei bis vier Stück in die Pfanne.)
- Drei bis vier Minuten anbraten, bis die Pfannkuchen von unten braun werden und die Oberfläche langsam fest wird. Dann wenden und die andere Seite anbraten.
- Etwa zehn Pfannkuchen braten, bis der Teig aufgebraucht ist. Oder den übriggebliebenen Teig in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag weiterbacken.