

## Süß, süßer, Süßkartoffel-Pancakes! Low-Carb-Eierkuchen

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portion

2 Eier  
20 g Haferflocken  
115 g Hüttenkäse  
100 g Süßkartoffel  
1/2 Teelöffel Natron  
1/2 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Honig  
1 Prise(n) Zimt  
Butter  
Erdnussbutter

**Besonderes Zubehör**  
Hochleistungsmixer

Ja, mit Kürbis backen wir schon lange. Mit Süßkartoffeln auch - in diesen leckeren Waffeln zum Beispiel. Noch schneller, noch besser und noch figurfreundlicher sind diese kleinen Köstlichkeiten: Süßkartoffel-Pancakes, die sämtlichen Fritten den Rang ablaufen.

- 1 -

Süßkartoffeln waschen und ca. 20 Minuten weich kochen. Wasser abgießen, Süßkartoffeln schälen, mit einer Gabel

zerdrücken und auskühlen lassen.

- 2 -

Süßkartoffelpüree mit restlichen Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und zu einem Teig mixen.

- 3 -

Butter in einer Pfanne erhitzen. 1 gut gefüllten EL Teig in die Pfanne geben und mit der Löffelseite leicht ausstreichen. Teig auf mittlerer Stufe ausbacken, bis er von unten goldbraun ist, dann wenden.

Mit restlichem Teig ebenso verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Vor dem Servieren mit Erdnussbutter bestreichen.