Vegane Kürbispfannkuchen

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- **200 g Kürbis (z.B. Hokkaido oder Muskatkürbis)**
- **100 g Haferflocken alternativ: 100 g Mehl (z.B. Dinkelmehl Type 630)**
- **75 ml Pflanzendrink (z.B. Mandeldrink) | alternativ: 75 ml Wasser**
- **2 Bananen**
- **1 TL Backpulver**
- **2 EL Dattelsirup | alternativ: 1 EL Agavendicksaft**
- **1 TL Vanille (z.B. Aroma oder von einer Vanilleschote)**
- **Öl (z.B. Rapsöl) zum Ausbacken**
- **Kochwasser für Kürbis**
- **optional: Zimt**

ZUBEREITUNG | ETWA 15 MINUTEN (OHNE KOCH- UND BACKZEIT)

1. Kürbis säubern, entkernen, schälen und würfeln. **Kürbiswürfel** in einen Topf füllen, mit **Wasser** bedecken und in etwa 15 bis 25 min. weichkochen (abhänig von der Sorte). Danach über ein Sieb abtropfen lassen und den **Kürbis** mit einer Gabel zerdrücken.

2. Haferflocken in einem leistungstarken Mixer zu **Mehl** verarbeiten und mit **Backpulver** vermischen. **Bananen** schälen und mit einer Gabel zerdrücken.

3. Kürbis, Bananen, Pflanzendrink, Dattelsirup und **Vanille** in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Den **Mehl-Backpulver-Mix** hinzufügen und alles zu einem **Teig** verarbeiten.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die **Kürbispfannkuchen** darin von jeder Seite für etwa 3 min. ausbacken. Optional kurz vor dem Servieren mit **Zimt** be-streuen. **Tipp:** Dazu schmeckt z.B. **Apfelmark**, **Ahornsirup** oder vegane **Schokosauce**.