



farmgoodies
So entsteht das Gute

SÜSSE KÜRBISDATSCHI MIT BIO-KÜRBISKERNMEHL UND BIO-KÜRBISKERNÖL

Erstellt am 13.09.2020

Geschätzte Lesedauer: 1 Minute

🕒 20 min 🌱 vegan 🍴 einfach

von Daniela Balhási, Linz

Finalistin „The Taste“ 2015

Mundwertkstatt - Kochkurse | Mittagsküche | Pop-
Up Dinner | Mietköchin



Du brauchst

- 3 EL Bio-Kürbiskernmehl
- 6 EL Dinkelmehl
- 1 EL Bio-Kürbiskernöl
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- 200 ml Hafermilch
- 220g fein geriebenen Kürbis (langer Neapel)

Zubereitung

Mehle mit Backpulver, Vanillezucker und Zimt vermischen. Mit dem Schneebesen die Hafermilch einrühren und zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss noch den Kürbis untermengen. In einer beschichteten Pfanne wenig Sonnenblumenöl erhitzen und ca. Jeweils 2 EL von der Kürbismasse hineingeben. Bei mittlerer Hitze zu kleine Datschi goldbraun backen. Warm mit zb. Zwetschgenkompott oder Heidelbeeren und Agavendicksaft servieren.