

## Rezept

# weihnachtliche Pancakes mit Lebkuchengewürz

Ein Rezept von weihnachtliche Pancakes mit Lebkuchengewürz, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>50 g</b> Pecannusskerne	<b>2</b> Eier
Salz	<b>100 g</b> Mehl
½ TL Backpulver	<b>1 TL</b> Lebkuchengewürz
<b>90 g</b> Zucker	<b>250 g</b> Ricotta
<b>80 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Sahne
<b>4 EL</b> Preiselbeerkompott	<b>2 Msp.</b> Zimtpulver
<b>1 EL</b> Orangenlikör (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen (ca. 16 Stück à ca. 8 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Die Pecannüsse grob hacken. Die Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und 60 g Zucker mischen. Mit 180 g Ricotta und der Milch mit dem Schneebesen oder Handrührgerät verrühren, dann die Eigelbe unterrühren. 15 Min. zugedeckt quellen lassen.
2. Inzwischen die Sahne steif schlagen, dabei nach und nach übrigen Zucker einrieseln lassen. Übrigen Ricotta mit Preiselbeerkompott, Zimt und nach Belieben Likör verrühren, Sahne unterheben.
3. Eischnee und Pecannüsse unter den Teig heben. Fett in einer Pfanne erhitzen, jeweils 1 EL Teig in die Pfanne geben. Die Pancakes pro Seite ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze backen, so nacheinander den gesamten Teig verarbeiten. Fertige Pancakes im Ofen bei 60° warm halten, dann mit der Preiselbeercreme servieren.