



Weihnachtliche Pancakes

mit Kaki-Kompott und Pekannüssen



20-30min



3-4 Personen

Für alle Leckermäulchen haben wir hier eine saisonale Köstlichkeit, nach der wir uns jetzt noch die Finger lecken. Zu herrlich fluffigen Pancakes gibt es ein warmes Kaki-Mandarinen-Kompott mit frischer Minze, einen Klecks griechischen Joghurt und mit Lebkuchengewürz karamellisierte Pekannüsse. Das darf es als Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise geben, vor Weihnachten, an Weihnachten und nach Weihnachten – also: immer!

Was du von uns bekommst

- 15
- 3
- 7
- 1

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 kleine Kochtöpfe
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 755kcal, Fett 33.2g,
Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 20.4g



1. Kompott vorbereiten

Die **Kakis** halbieren, den hellen Strunk und die Schale entfernen. Das **Fruchtfleisch** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Mandarinen** halbieren und auspressen, den **Saft** mit den **Kakistückchen** mischen.



4. Teig anrühren

Das **Eigelb** in einer weiteren Schüssel kurz aufschlagen. Das **Mehl** mit dem **Backpulver** vermengen, durch ein Sieb streichen und mit dem **Eigelb**, dem **Vanillezucker** und der **Milch** zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den **Eischnee** vorsichtig unterheben.



2. Nüsse karamellisieren

Die **Pekannüsse**, 2EL Zucker, 2EL Wasser und **1 gute Prise Lebkuchengewürz** in einem kleinen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet und der Zucker **karamellisiert** ist. Den Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.



5. Pancakes zubereiten

1EL Pflanzenöl in einer großen Pfanne mittelhoch erhitzen und den **Teig** portionsweise zu **Pancakes** verarbeiten: Dafür **ca. 2EL Teig pro Pancake** in die Pfanne geben. Sobald sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden, die **Pancakes** wenden und so lange backen, bis sie goldbraun sind.



3. Eiweiß steif schlagen

Das **Eiweiß** vom Eigelb trennen und mit 1 Prise Salz in einer sauberen, fettfreien Schüssel mit einem Schneebesen oder Handrührgerät bei höchster Stufe aufschlagen. Der **Eischnee** hat die richtige Konsistenz, wenn sich beim Herausziehen der Rührstäbe Spitzen bilden.



6. Kompott fertigstellen

Die **Frucht-Mischung** in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur erwärmen und mit **Lebkuchengewürz** abschmecken. Die **Minzblätter** von den Stängeln zupfen, grob hacken und unterheben. Den **Joghurt** nach Geschmack mit etwas Zucker süßen. Die **Pancakes** mit dem **warmen Kompott**, den **karamellisierten Nüssen**, dem **Joghurt** und dem **Ahornsirup** anrichten und servieren.