



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

pro Portion: 8150 kJ, 1948 kcal, 281,6 g Kohlenhydrate, 51,5 g Eiweiß, 69,1 g Fett, 464 mg Cholesterin, 7,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Oh Tannenbaum, Oh Pancaketraum! Wie grün sind deine Blätter...! Damit die Pancake-Blätter deines Tannenbaums auch so richtig grün werden, verwendest du für den Teig Matchapulver und grüne Lebensmittelfarbe. Zum Anrichten schneidest du die Pancakes in Dreiecke und legst sie übereinander. Ein Stamm aus Marzipan, rot gefärbte Schokokugeln, Crispies und süßer Schnee aus einer Frischkäsecreme geben deinem Weihnachtsbaum den richtigen Glanz. Lass ihn erstrahlen und leg los!

Step 1:

Als erstes verrührst du alle Zutaten für den Pancake-Teig, außer dem Eiweiß und dem Rapsöl, in einer Schüssel. Das Eiweiß schlägst du in einer extra Schüssel auf und hebst es dann vorsichtig unter den Pancake-Teig. Aus dieser Masse kannst du die Pancakes in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Step 2:

Als nächstes schmilzt du in einem Wasserbad die weiße Schokolade, gibst 1 TL rote Lebensmittelfarbe dazu und verrührst dies gut. Lass es dann noch ein paar Minuten auf niedriger Hitze stehen.

Step 3:

Nun kannst du 100 g Frischkäse, etwas Zitronensaft und 100 g Puderzucker mit dem Rührgerät verrühren. Außerdem schneidest du aus dem Marzipan die Form eines Baumstammes aus.

Step 4:

Zum Anrichten schneidest du kleine Dreiecke aus den Pancakes und legst sie überlappend übereinander, so dass es wie ein Weihnachtsbaum aussieht. Genau darunter legst du ein Stück Marzipan als Stamm. Aus der roten Schokomasse formst du kleine Kugeln mit denen du den Baum dekorieren kannst. Außerdem gibst du ein paar Kleckse der Creme dazu und verteilst ein paar der Crispies darauf. Nun kannst du noch etwas von der Creme mit dem Pinsel darauf verteilen, um es wie Schnee aussehen zu lassen. Zum Schluss kannst du den Baum noch mit etwas Puderzucker bestreuen und das Kunstwerk genießen.

Zutaten

Für die Pancakes:

200 g	Weizenmehl
100 g	Zucker
3	Eigelb
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
3 EL	Matchapulver
	Grüne Lebensmittelfarbe
3	Eiweiße
3 EL	Rapsöl

Für die Schokokugeln:

	Weißer Schokolade
	Rote Lebensmittelfarbe

Für die Creme:

100 g	Frischkäse
1	Zitrone
100 g	Puderzucker

Für die Dekoration:

100 g	Marzipan Rohmasse
50 g	Crispies
50 g	Puderzucker