

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Wir kennen die Formel für den perfekten Sonntagmorgen: 1. Ohne Wecker ausschlafen. 2. Ein gemütliches Frühstück im Bett und das so lange und ausgiebig, wie du möchtest. Was dir dazu noch fehlt? Na klar, die beste Erfindung, die es jemals fürs Sonntagsfrühstück gab: Pancake-Rezepte!

Mit süßen Beeren, duftend mit Zimt oder für herzhaftere Frühstücke mit Kräutern und Lachs - in den Bloggerküchen wurde mal wieder haufenweise raffinierte Pancake-Rezeptausgetüftelt. Stell schon mal deine Pfanne bereit - denn ab jetzt ist jeder Sonntag Pancake-Sonntag.

Fluffige Ricotta-Pancakes mit Blaubeeren

Es ist so: Pancakes werden nicht einfach nur übereinander gestapelt, weil es so hübsch aussieht. Nein, nein, so ein

Türmchen lässt sich auch wunderbar Stück für Stück vernaschen. Aber nur, wenn die kleinen Küchlein auch schön fluffig sind. Und dafür sorgt Ricotta. Solltest du probieren. [Zum Rezept](#)



Ricotta-Pancakes mit Blaubeeren © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Zimt-Pancakes mit karamellisierten Äpfeln

Ihren größten Kritiker haben Andreas Pancakes bereits auf ganzer Linie überzeugt: ihren kleinen Sohn. Aber bei der Traumkombination aus Zimt und Äpfeln - karamellisiert wohlbemerkt - ist auch gar nichts anderes zu erwarten. Zimt im Teig, Zimt an den Äpfeln - von den Pfannkuchen machst du am besten vorsorglich lieber die doppelte Portion. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Zimt-Pancakes mit karamellisierten Äpfeln © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

Pancakes mit Himbeer-Mohn-Sößchen

Pur sind Tines Pancakes ein Gaumenschmaus. Die fruchtig-spritzige Sauce macht sie aber zu etwas ganz Besonderem. Dabei besteht sie gerade mal aus vier Zutaten: Himbeeren, Zitrone, Zucker und Mohn. Ahornsirup, Honig und Co. sehen daneben daneben schon fast blass aus. [Zum Rezept](#)



Pancakes mit Himbeer-Mohn-Sößchen © Tine Grassmann | POTT.lecker

Pancakes mit Beeren

Es ist Sonntagmorgen und du möchtest nicht mehr Zeit in der Küche vertrödeln als nötig und so schnell wie möglich mit einer süßen Leckerei zurück ins Bett? Dann hat Anne die schnelle Rettung der Pancake-Rezepte für dich. Ohne viel Chichi, dafür superfluffig und ruckzuck zubereitet. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Pancakes mit Beeren © Anne Klein | Frisch verliebt

Glutenfreie Buchweizen-Pancakes

Auf Weizenmehl können Saskias Pfannkuchen getrost verzichten. Sie kommen mit Bravour auch ohne aus. Stattdessen backt Saskia ihre Pancakes mit glutenfreiem Buchweizenmehl. Dadurch sind sie geschmacklich etwas nussiger, aber genauso luftig und köstlich. [Zum Rezept](#)



Glutenfreie Buchweizen-Pancakes © Saskia in der Au | Foodlikers

Vollkorn-Pancakes mit Baklava-Topping

USA trifft Türkei - und das heißt: Pancake-Rezepte treffen Baklava. An selbstgemachte Baklava hat sich Sandra noch nicht herangetraut, deswegen gibt es bei ihr kurzerhand ein Baklava-Sahne-Topping à la Sandra für ihre Pancakes. Mit Pistazien, Zucker, Honig, Zimt, Sahne und Joghurt. Passt hervorragend zu ihren saftigen Vollkorn-Leckereien. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Vollkorn-Pancakes mit Baklava-Topping © Sandra Cetin | Hase im Glück

Sauerkraut-Pancakes mit Pilzrahmsauce

Süße Pancake-Rezepte sind ja schön und gut. Aber da geht noch mehr. Pfannkuchen, die wie Schupfnudeln mit Sauerkraut daher kommen zum Beispiel. Klingt ausgefallen, ist es auch und definitiv einen Versuch wert. Das Sauerkraut kommt übrigens nicht einfach on top, sondern direkt mit in den Teig. So werden die Küchlein extra saftig. [Zum Rezept](#)



Sauerkraut-Pancakes mit Pilzrahmsauce © Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!

Blueberry Pancakes

Wer Pancakes sagt, der sagt auch Blueberry Pancakes. So typisch amerikanisch, dass man sich bei jedem Bissen in Jasmins Küchlein sofort in einen Diner am Highway versetzt fühlt. Dazu eine dampfende Tasse Kaffee und der Morgen ist perfekt. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Blueberry Pancakes © Jasmin Krause | KüchenDeern

Kokos-Pancakes mit Mirabellen

Pancake-Rezepte versüßen einfach jede Jahreszeit. Im Sommer backst du sie einfach mit einer Prise Karibik. Ein paar Kokosflocken sorgen für die frische Brise in deinem Pfannkuchen-Teig. Und für die fruchtige Note gibt's noch süße Mirabellen obendrauf. [Zum Rezept](#)



Kokos-Pancakes mit Mirabellen © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Kirsch-Quark-Pfannkuchlein

Was die Waffel mit Kirschen, kann auch der Pancake mit Kirschen - nämlich sich richtig gut verstehen. Natürlich kommen die Kirschen nicht einfach so auf die Kuchen, sondern werden erst zu einem süßen Kompott gekocht - zu einem beschwipsten noch dazu. Und die Pfannkuchlein? Sind dank Sahne, Quark und Milch extra fluffig und saftig. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Kirsch-Quark-Pfannkuchlein © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Kräuter-Pancakes mit Räucherlachs und Meerrettichschmand

Statt mit Zucker backt Janina ihre Pancakes mit Salz. So legt sie die Grundlage für herzhaftere Pfannkuchen, die auch als Feierabend-Gericht eine gute Figur machen. Zur Verfeinerung kommen außerdem noch Sahnemeerrettich und Schnittlauch dazu. Und statt Ahornsirup gibt es ein Topping aus Schmand, Sahnemeerrettich und Räucherlachs. Kann sich sehen lassen! [Zum Rezept](#)



Kräuter-Pancakes mit Räucherlachs © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

Atayef: Gefüllte Pancakes

Bei Rafik werden die Küchlein nicht gestapelt, sondern aufgerollt. Dann werden sie noch mit Ashta gefüllt, einer libanesischen Puddingcreme. Damit aber nicht genug. Für den Crunch kommen noch Pistazien dazu. Und für die Süße nehmen sie ein Bad in einem Sirup aus Zucker, Wasser und Orangen- und Rosenblütenwasser. So gehen Pancake-Rezepte auf Libanesisch. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Atayef: Gefüllte Pancakes © Rafik Halabi | Bistro Badia

Mini-Pfannkuchen mit rotem Apfelmus

Hast du schon mal roten Apfelmus gegessen? Dann wird es aber Zeit. Redlove heißt der Apfel, der für Mariolas außergewöhnliches Apfelmus sorgt. Knallrot von innen und außen - ein Apfel wie kein anderer. Und weil das Apfelmus schon eine Wucht ist, brauchen die Pancakes nicht mehr viel Trara. Zusammen sind sie aber eine Super-Wucht. [Zum Rezept](#)



Mini-Pfannkuchen mit rotem Apfelmus © Mariola Boensch | Mari e Ola

Ricotta-Pancakes mit karamellisierten Pfirsichen und Semifreddo

Frühstücken wie ein Kaiser. Das heißt: Eis zum Frühstück! Und Schokolade. Denn Majas cremiges Semifreddo besteht dekadent aus weißer Schokolade. Das darfst du dir ruhig gönnen. Wenn die süße Sünde langsam auf den warmen Pancakes dahinschmilzt, sind nämlich alle Kaloriensorgen verflogen. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Ricotta-Pancakes mit karamellisierten Pfirsichen © Maja Nett | Moey's kitchen

Pancakes mit Joghurt

Ein Pancake-Türmchen, frisches Obst, Ahornsirup und schon ist das Frühstücksglück perfekt. So einfach soll's gehen. Irgendwann kam Yvonne an den vielen Pancake-Leckereien auf Instagram nicht mehr vorbei und musste selbst mal ran an die Pfanne. Das Ergebnis: so luftig, so lecker, so hübsch wie die Inspirationen. [Zum Rezept](#)



Pancakes mit Joghurt © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Bananen-Pancakes mit Honig und Mandeln

Kajas Küchlein sehen aus wie alle anderen Pancakes. Sind genauso fluffig und saftig, köstlich sowieso. Aber: Sie sind ganz ohne Mehl und damit nicht nur Low Carb, sondern auch glutenfrei. Aus Bananen, Eiern, Chia-Samen, Mandeln, Honig und Zimt zauberst du dir ruckzuck kleine Pfannkuchen fürs gute Gewissen. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Bananen-Pancakes mit Honig und Mandeln © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase



Apple Pancakes mit Joghurt und karamellisierten Walnüssen © Nastasja Schmah | Lirumlarumlöffelstiel

Apple Pancakes mit Joghurt und karamellisierten Walnüssen

Obst im Teig ist immer eine gute Idee. Äpfel im Pancake-Teig eine noch bessere. Für ein extra saftiges Ergebnis werden die Äpfel vorher geraspelt und dann vollständig unter den Teig gemengt. Die fertigen Apfelküchlein schenkt Nastasja übrigens noch in Zimt und Zucker, um sie dann mit griechischem Joghurt und karamellisierten Walnüssen zu toppen. [Zum Rezept](#)

Schwarzbeer-Nockerl

In Österreich gibt es keine Pancake-Rezepte. Es gibt Nockerl-Rezepte! Und Schwarzbeeren sind nichts anderes als Heidelbeeren. Wenn man so will, gibt es bei Catrin also süße, kleine Blueberry Pancakes! [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Schwarzbeer-Nockerl | © Catrin Neumayer |
CookingCatrin

Buchweizen-Möhren-Pancakes

Pancake-Rezepte ohne Mehl haben wir schon abgehakt. Pancake-Rezepte ohne Ei, das geht auch. Lena zeigt, wie's geht. Möhren im Teig sorgen für die Saftigkeit und Backpulver für die Fluffigkeit. Und weil die Basis außerdem aus Buchweizenmehl besteht, sind Lenas Pfannkuchen nicht nur vegan, sondern auch noch glutenfrei. [Zum Rezept](#)



Buchweizen-Möhren-Pancakes | © Lena Pfetzer |
Lenaliciously

Vanilla Pancakes

Du kannst deine veganen Pancakes auch ohne Gemüse im Teig backen. Alternativ kannst du Sojamilch, Essig und Kokosöl nehmen. Moment mal, Essig? Ja, richtig gelesen. Der sorgt für einen fluffigen Teig. Und keine Angst, du schmeckst ihn nachher nicht heraus. Für die süße Note kommen außerdem noch Vanille und Zucker dazu. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Vanilla Pancakes © Sarah Lausch | One Slice More

Zimtschnecken-Pancakes

Heute lieber Zimtschnecke oder doch lieber ein luftiger Pfannkuchen? Für alle, die sich morgens nicht entscheiden können. Mach dir einfach beides in einem und werde doppelt glücklich! Die kleinen Pancakes mit eingebauter Zimtschnecke werden dich im Zimthimmel schweben lassen. Und die Zubereitung ist einfacher als du denkst. [Zum Rezept](#)



Zimtschnecken-Pancakes © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Vollkorn-Pancakes mit Kürbis

Wenn es draußen stürmt, dann ist drinnen Zeit für Comfort Food. Mit Kürbis, Zimt, Muskat und Ingwer - süß, warm und würzig, so backt Jessica ihre Seelenschmeichler für kalte Tage. Sobald die Küchlein fertig sind, darfst du dich dann auch wieder mit deiner Decke im Bett einmummeln. [Zum Rezept](#)



Vollkorn-Pancakes mit Kürbis und Zimtbutter © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Erdbeer-Pancakes

Statt sie nur hübsch als Deko oben drauf zu dekorieren, solltest du deine Erdbeeren öfters direkt im Pancake backen. So kommt das süße Erdbeer-Aroma noch intensiver heraus. Probier's einfach mal aus. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Erdbeer-Pancakes © Ela | Transglobal Pan Party

Buttermilch-Pancakes

Pancakes so fluffig wie kleine süße Kuchenwölkchen - Buttermilch sei Dank. Na gut, Joghurt, Mehl, Eier, Backpulver und Zucker tun auch noch ihr übriges, aber die Buttermilch macht den Unterschied. Aber weil so eine Kuchenwolke mit Topping noch viel besser schmeckt, gibt es bei Monika noch Blaubeeren und Blaubeersirup dazu. [Zum Rezept](#)



Buttermilch-Pancakes © Monika Hinnemann | Süße Zaubereien

Roggen-Pancakes mit Holunderbeeren-Sirup

Holunderbeeren im Teig und Holunderbeeren-Sirup als Krönung - von der Beere kann man eigentlich nicht genug bekommen. Isst man sie doch zu selten. Deinen Pancakes verleiht sie eine intensiv fruchtige, sommerliche Note, die man sich definitiv öfters gönnen sollte. [Zum Rezept](#)

Pancake-Party! 25 kleine Seelenschmeichler aus der Pfanne



Roggen-Pancakes mit Holunderbeeren-Sirup ©
Foodistas