



## Ricotta Latkes

Latkes ist **Jiddisch** und bedeutet nichts anderes als Kartoffelpfannkuchen. Latkes sind sehr beliebt und werden das ganze Jahr über mit Apfelmus oder saurer Sahne gegessen. Traditionell werden sie zu Chanukka, dem Lichterfest, serviert. Mit den in Öl frittierten Latkes erinnern Juden an das Ölwunder: Nach ihrem siegreichen Aufstand gegen Antiochus IV. im Jahr 165 v.u.Z. weihten die **Makkabäer** den geschändeten jüdischen Tempel wieder ein, der unter den Griechen ein Heiligtum für Zeus gewesen war. Doch als sie die **Menora** entzünden wollten, fanden sie nur noch ein einziges Gefäß mit reinem Olivenöl, das nicht länger brennen würde als einen Tag. Wundersamerweise reichte das Öl aber für acht Tage, genau so lange, wie man für die Herstellung neuen geweihten Öls benötigte.

**Jiddisch**, Alltagssprache der osteuropäischen Juden mit deutschen, hebräischen und slawischen Elementen.

**Makkabäer**, auch Hasmonäer, jüdisches Hohepriester- und seit 105 v.u.Z. auch Königsgeschlecht; der Name leitet sich ab vom Beinamen des Anführers Juda ha-Makkabi (»der Hammer«).

**Menora**, hebräisch, Leuchter, Lampe. Siebenarmiger Leuchter und wichtiges Symbol des Judentums.

### Für 30 Pfannkuchen:

425 g Ricotta-Käse  
4 Eier  
6 EL Mehl  
2 EL Butter, geschmolzen und abgekühlt  
2 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
Butter oder Öl zum Braten  
Konfitüre oder Sauerrahm

### Zubereitung:

Den Ricotta-Käse, Eier, Mehl, geschmolzene Butter, Zucker und Vanillezucker in einem Mixer verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Butter oder Öl in einer Pfanne auf mittlerer Flamme erwärmen. Pro Pfannkuchen 1 EL Teig in die Pfanne geben. Zwischen den einzelnen Pfannkuchen etwas Platz lassen, damit sie sich ausbreiten können.

Braten, bis die Unterseite der Pfannkuchen goldbraun ist und Blasen auf der Oberseite erscheinen. Vorsichtig wenden, um die andere Seite zu bräunen. Mit Konfitüre oder Sauerrahm servieren!

Tipp: Wenn Sie eine salzige Variante der Latkes bevorzugen, verringern Sie einfach den Zucker auf ½ TL und lassen den Vanillezucker weg. Die Pfannkuchen können Sie dann mit Hering, Matjes oder Lachskaviar servieren.

