Mini-Pancake-Spiesse mit Obst

Zutaten für 8 Mini-Pancake-Spieße:

Für den Teig

- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 200 g Weizenmehl
- 30 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Pfanne

- Kokosöl

Zum Aufspießen

- 400 g Erdbeeren
- 3 Bananen
- Nutella
- Holzspieß

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

So bereitest du die Mini-Pancakes zu:

1. Schlage die Eier auf und gib sie in eine Schüssel. Rühre sie mit dem Zucker schaumig. Füge das Mehl, die Milch, Salz und Backpulver zu und mixe alles gut durch.
2. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und gib dann mit Hilfe eines Löffels kleine Kleckse

hinein. Lasse die Pancakes dann von jeder Seite etwa 2 Minuten braten, bevor du sie wieder herausnimmst und abkühlen lässt.

Und so dekorierst du sie zu hübschen Mini-Pancake-Spießen

1. Schneide nun die Bananen und die gewaschenen Erdbeeren in Scheiben.
2. Bestreiche jeweils einen Mini-Pancake mit Schokocreme und lege dann eine Bananenscheibe und einen weiteren Mini-Pancake darauf.
3. Spieße sie auf kleine Holzstäbchen und schließe das süße Fingerfood mit einer Erdbeere, Himbeere oder Heidelbeere ab.
4. Richte die Mini-Pancake-Spieße mit weiterem Obst bunt auf einer Platte an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.