

# Erdbeer-Püfferchen-Spieße

ca. 8 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

12 Holzspieße

### Pancakes-Teig:

300 ml Milch

1 Beutel Dr. Oetker Pancakes

### Zum Ausbacken:

Speiseöl

### Zum Aufstecken:

500 g Erdbeeren

60 g Nutella®

## Wie mache ich Fruchtspieße mit Pancakes und Nutella®?:

### 1 Pancakes-Teig:

Die Milch in eine Rührschüssel geben. Die Pancakesmischung dazugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Pro Pancake einen Esslöffel Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. So lange fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

### 2 Fruchtspieße zusammenstecken:

Die Pancakes erst kurz vor dem Servieren mit Nutella® bestreichen und zusammenklappen. 4 Erdbeeren mit 3 zusammengefalteten Pancakes abwechselnd auf die Spieße stecken und servieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Zubereitung der Pancakes ist auch mit Hafer-, Reis-, Kokos- oder Sojamilch möglich.
- Sie können auch ungefüllte Pancakes mit Erdbeeren aufspießen und die Spieße mit Ahornsirup und Staubzucker süßen.
- Je nach Saison können Sie die Spieße auch mit anderem Obst zubereiten, z. B. mit Marillen, Weintrauben, Bananen.