

Erdbeer-Püfferchen-Spieße

Leckere Erdbeerspieße als fruchtiger Snack aus frischen Erdbeeren und Buttermilch-Pfannkuchen mit Nutella®.

etwa 8 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Püfferchen:

400 ml Buttermilch
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Pfannkuchen
Margarine oder Butterschmalz

Außerdem:

8 Holzspieße
etwa 500 g Erdbeeren
etwa 60 g Nutella®

Wie mache ich Fruchtspieße mit Pfannkuchen und Nutella®?:

1 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen und putzen.

2 Püfferchen zubereiten:

Buttermilch in eine Rührschüssel geben. Ei sowie Pfannkuchen-Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Fett in der Pfanne erhitzen. Pro Püfferchen einen Esslöffel Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Auf diese Weise etwa 24 Püfferchen backen.

3 Fruchtspieße zusammen fügen:

Püfferchen mit Nutella® bestreichen und zusammenklappen. 4 Erdbeeren mit 3 zusammengefalteten Püfferchen abwechselnd auf die Spieße stecken und servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben auch ungefüllte Püfferchen mit Erdbeeren aufspießen und die Spieße mit Ahornsirup und Puderzucker süßen.
- Je nach Saison können die Spieße auch mit anderem Obst zubereitet werden, z. B. Aprikosen, Weintrauben, Bananen.

