



## Süße Pancake-Spieße mit Früchten



### Zutaten

#### Menge

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| 2          | Eier                        |
| 1 Prise    | Salz                        |
| 2 EL       | Zucker                      |
| 1 Päckchen | Vanillezucker               |
| 130 g      | Mehl                        |
| 150 ml     | Milch                       |
| 1 TL       | Backpulver                  |
| 2 TL       | geschmacksneutrales Öl      |
| 2          | Bananen                     |
| 300 g      | grüne und blaue Weintrauben |
| 2 EL       | Nuss-Nougat-Creme           |
| 2 EL       | Erdnussbutter               |
|            | Schaschlikspieße            |

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 725 kJ, 173 kcal, 26,4 g Kohlenhydrate, 4,6 g Eiweiß, 5,19 g Fett, 48,9 mg Cholesterin, 1,59 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €

veggie

### Zubereitung

Was darf bei einem Brunch nicht fehlen? Natürlich: Pancakes! Damit die Pancakes handlicher werden, haben wir sie kurzerhand einfach aufgespießt! Wir pimpen die klassischen Pancakes noch etwas mit Nuss-Nougat-Creme und Erdnussbutter auf und stecken die kleinen Pancake-Sandwiches zum Schluss auf einen Spieß mit Banane und Trauben. Probier's direkt aus und begeistere deine Liebsten mit diesem Rezept.

#### Step 1:

Zuerst trennst du die Eier. Dann das Eiweiß mit einer Prise Salz ganz steif schlagen.

#### Step 2:

In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker mit einem Schneebesen gut verrühren und das Mehl, das Backpulver und die Milch unterrühren. Die Masse anschließend vorsichtig mit dem Eischnee vermengen.

#### Step 3:

Nun je etwa einen Teelöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pancake-Masse in kleinen Portionen mit einem Esslöffel hineingeben und zu kleinen runden Talern ausbacken. Diese Pancakes sollten deutlich kleiner als klassische Pancakes werden. Die kleinen Küchlein nach dem Backen auf einem Teller sammeln.

#### Step 4:

Nun die Bananen in dickere Scheiben schneiden. Die Weintrauben von den Stielen zupfen. Dann die Hälfte der Pancakes mit Nuss-Nougat-Creme, die andere Hälfte mit Erdnussbutter bestreichen und das Obst sowie die Pancakes in bunter Reihenfolge auf Schaschlik-Spieße stecken.