

RECIPE

# Mini Schokoladen-Pancakes mit nutella® und Himbeeren

Leicht

30 min



## ZUTATEN

FÜR 20 STÜCK

### Für Pancakes:

200 g Mehl

1 Ei

1 TL Backpulver

250 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

20 g Zucker

Prise Salz

2 TL Kakaopulver

### Für Deko:

20 Holzspieße

120 g nutella®

20 Himbeeren



Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!

## ZUBEREITUNG

**1**

Das Ei trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen. Eigelb mit Mehl, Zucker, Milch, Kakao und Backpulver in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. Den Eischnee unter den Teig heben.

**2**

Eine große beschichtete Pfanne mit etwas Öl oder Butter erhitzen. Je 1-2 Teelöffel Teig für einen Mini-Pancake in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten backen. In eine große Pfanne passen mehrere Pancakes. Am Schluss sollten es ca. 40 Mini-Pancakes für 20 Spieße werden.



**3**

Himbeeren waschen und trocken tupfen. Die Hälfte der Pancakes mit je 1 TL nutella® bestreichen und einen weiteren Pancake als Deckel aufsetzen. Auf jedes Holzspießchen zuerst eine Himbeere und dann einen Doppel-Pancake aufspießen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Mini-Pancakes verbraucht sind.

Beim Aufspießen benötigen Kinder die Aufsicht eines Erwachsenen, um Verletzungen zu vermeiden.

Guten Appetit!

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept