

Mini Erdbeer-Pancakes-Burger zum Muttertag

Zutaten

Für vier Mini Burger mit Erdbeeren:

Für die Pancakes:

2 Eier

200 g Mehl

80 g Zucker

100 ml Milch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Messerspitze Salz

Für den Sahnequark:

100 g Sahne

100 g Quark

1 gestrichener TI Puderzucker

Mark von einer ½ Vanilleschote

Außerdem:

4 große Erdbeeren

ca. 3 El Butter zum Ausbacken der Pancakes

4 Schaschlikstäbchen aus Holz

Zubereitung

Für die Pancakes: Eier trennen und das Eiweiß schaumig schlagen. Alle weiteren Pancakes-Zutaten mit dem Handrührgerät cremig rühren und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. 12 kleine Pancakes (Durchmesser ca. 4-5 cm) in der zerlassenen Butter beidseitig ausbacken bis sie goldgelb sind. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Für den Sahnequark:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark einer Hälfte mit einem stumpfen Messer herauskratzen. Zusammen mit dem gesiebten Puderzucker die Sahne steif schlagen. Anschließend den Quark unter die Sahne heben. Aus den Erdbeeren jeweils horizontal zwei ca. 5-10 mm dicke Scheiben schneiden (möglichst dicht an dem grünen Ende wo die Erdbeere am breitesten ist).

Vier Mini-Pancakes jeweils auf ein Stäbchen aufspießen und ca. 8 cm nach oben schieben. Einen TI Sahnequark in die Mitte geben und eine Erdbeerscheibe vorsichtig aufspießen. Reihenfolge wiederholen und mit einem Pancake abschließen.



[Link zum Rezept: Mini Erdbeer-Pancakes-Burger zum Muttertag](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de