

Pancake-Erdbeer-Kokos Spieße mit Eierlikörcreme und Schokolade

Zutaten

Menge je nach Größe 15-20 Stück

Eierlikörcreme:

40 ml Sahne

50 g weiße Schokolade

50 g Kokosflocken

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Pancakes:

135 g Mehl

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

60 g Joghurt, natur

1 Ei

1 EL Sonnenblumenöl oder ein anderes neutrales Öl

1 TL Natron

½ TL Backpulver

Sonstiges:

Holzspieße

Öl zum Anbraten

Frische Erdbeeren

etwas Erdbeermarmelade



Zubereitung

Eierlikörcreme:

Die Schokolade grob hacken und die Sahne aufkochen. Die Sahne von der Herdplatte nehmen und die Schokolade zugeben. So lange rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. In eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Nach dem Erkalten den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Kokosflocken dazugeben und zusammen unter die kalte Schokoladencreme rühren.

Pancakes:

In einer Schüssel Mehl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Joghurt, Ei, Öl, Natron und Backpulver mit einem Schneebesen glatt rühren.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Etwas Öl in die Pfanne geben und jeweils 1 Teelöffel Teig für einen kleinen Pancake in die Pfanne geben. Je nach Größe der Pfanne können Sie gleich mehrere Pancakes gleichzeitig backen. Der richtige Zeitpunkt zum Wenden ist, wenn die Unterseite schön goldbraun gebacken ist, und sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden. Die andere Seite ebenfalls goldgelb backen. Soviele Pancakes backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Alle Pancakes auf einem Gitter erkalten lassen.

Fertigstellung:

[Link zum Rezept: Pancake-Erdbeer-Kokos Spieße mit Eierlikörcreme und Schokolade](#)

Pancake-Erdbeer-Kokos Spieße mit Eierlikörcreme und Schokolade

Nun die Hälfte der bereits abgekühlten Pancakes mit der Schokoladen Creme bestreichen. Darauf nun einen kleinen Klecks Erdbeermarmelade geben und mit einem Pancake (der nicht bestrichen wurde) abschließen. Dann zuerst eine Erdbeere und schließlich den fertig gefüllten Pancake auf einen Holzspieß aufspießen.

Und dann.... einfach zurücklehnen und genießen!!

Leser-Tipp

Auch mit Eis ein wahrer Gaumenschmaus

[Link zum Rezept: Pancake-Erdbeer-Kokos Spieße mit Eierlikörcreme und Schokolade](#)