

Nougat-Pfannkuchen-Röllchen mit Früchte-Mikado

Für 2 Personen

140 g Nuss-Nougat-Crème	10 Gebäckstangen mit Schokolade	150 g Mehl
2 Päckchen Vanillezucker	3 Eier	1 Banane
1 Sternfrucht	1 Kiwi	1 Erdbeere
150 ml Milch	100 ml Sahne	Puderzucker
Butterschmalz	Schokoraspel	

Die Eier aufschlagen und mit Milch, Sahne, Mehl und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig circa drei Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen auf einem Teller abkühlen lassen. Dann die Pfannkuchen großzügig mit der Nuss-Nougat-Crème bestreichen, einrollen und in den Kühlschrank legen. Die Früchte bei Bedarf schälen und in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Gebäckstangen aufspießen. Die Pfannkuchenröllchen aus dem Kühlschrank nehmen und in 3 cm lange, schräge Stücke schneiden. Dann auf die Zahnstocher aufspießen. Dann die Zahnstocher herausziehen und die Gebäckstangen durchschieben. Die Pfannkuchen zusammen mit dem Früchte-Mikado auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Anne Schröder am 27. Mai 2010