



3

Poffertjes-Spieße mit Himbeeren und Schokosauce

Zutaten

24 fertige Poffertjes
Butter für die Pfanne
200 g Schmand
1 Bio-Zitrone
2 EL Zucker

200 g Himbeeren

Schokosauce aus
der Squeeze-Flasche

Puderzucker

Außerdem:
8 Holzspieße

Zubereitung für 4 Personen

Schmand mit Zucker und etwas Zitronensaft glatt rühren. Zitronenschale fein abreiben und unterrühren.

Die Himbeeren verlesen.

Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Poffertjes kurz darin wenden.

Zuerst eine Himbeere aufspießen dann abwechselnd Poffertjes und die Creme auf die Spieße schichten. Auf Teller anrichten und die restliche Butter daran geben. Die restlichen Himbeeren auf den Tellern verteilen. Mit Schokosauce verzieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!