



# Eierkuchen Spieße

## *mit Nougat und Fruchtfüllung*

🕒 | ZUBEREITUNG: 20 min | FÜR 5 - 6 PORTIONEN

### Zutaten

2 Eier  
 1 Prise Salz  
 280 ml Milch  
 160 g Mehl  
 Butter zum Backen  
 Früchte der Saison  
 (z.B. im Sommer mit  
 Bananen & Erdbeeren)  
 Viba Nougat-Creme  
 Holzspieße

- 1 Die Eier in eine Rührschüssel geben. Salz und Milch dazugeben und mit einer Gabel verquirlen. Das Mehl esslöffelweise hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
- 2 In einer Pfanne ein Stück Butter erhitzen. Anschließend die Pfannkuchen in der Pfanne portionsweise ausbacken.
- 3 Die fertigen Eierkuchen kurz abkühlen lassen und anschließend einseitig mit Viba Nougat-Creme bestreichen, einrollen und in gleich große Streifen schneiden.
- 4 Zum Schluss Bananen, Erdbeeren und die Eierkuchen im Wechsel „aufspießen“ und genießen!