





Pfannkuchen-Lollis

Mini-Pfannkuchen am Stiel für Groß und Klein.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Pfannkuchenteig:

3 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
3 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)
150 ml Milch
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

20 Eisstiele aus Holz
etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
Zuckerdekor
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Zum Ausbacken:

Speiseöl oder Butterschmalz

Wie mache ich Pfannkuchen-Lollis?:

1 Pfannkuchenteig:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb mit Vanillin-Zucker und Aroma in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Nach und nach Milch unterrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Anschließend Eischnee unterheben.

2 Zubereiten:

Etwas Öl oder Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Küchlein jeweils etwa 1 EL Teig hineingeben und zu einem kleinen Taler verstreichen. Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Eisstiele in die Pfannkuchen stecken. Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre am besten in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden. Kuvertüre über die Pfannkuchen-Lollis sprenkeln und beliebig mit Dekor verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Pfannkuchen-Lollis auch mit weißer Kuvertüre verzieren.

