

# 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 sprengen und beliebig mit Dekor verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

