

Pancake-Lollis

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

3 Eiweiss
1 Prise Salz
3 Eigelb
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille
150 ml Milch
100 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuchenglasur hell
Dr. Oetker Streudekor Planet Mix (Zuckersterne)
Dr. Oetker Dekorblumen

Zum Ausbacken:

Speiseöl, z. B. Rapsöl

① **Vorbereiten:**
20 Glacéstängel bereitlegen.

② **Teig:**
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 Backpulver mischen und unterrühren. Anschliessend Eischnee unterheben.

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

③ **Zum Verzieren:**
Glacéstängel in die Pancakes stecken. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und eine kleine Ecke abschneiden. Glasur über die Pancake-Lollis sprenkeln und beliebig mit Dekor verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Weisse Schokolade eignet sich auch toll zum Verzieren.