



PANCAKE LOLLIES

MIT

kinder

MAXI
KING

Zubereitungszeit:

ca. 40 Min

Davon aktiv:

ca. 30 Min

ZUBEREITUNG

1

Ei trennen und Eiweiß mit 2 TL Zucker steif schlagen. Eigelb mit übrigem Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit Milch unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

2

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und Teig darin portionsweise ca. 2 Minuten je Seite zu 8 Pancakes (Ø ca. 8 cm) backen. Pancakes auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und auf Eisstiele stecken. Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. kinder Maxi King in Würfel schneiden (Tipp: kinder Maxi King lässt sich am besten mit einem in einem Wasserbad leicht erwärmten Messer teilen). Kekse zerbröseln.

3

Pancakes zur Hälfte mit geschmolzener Kuvertüre beträufeln, mit Keksen, Haselnüssen, Granatapfelkernen und Würfeln aus kinder Maxi King bestreuen und Pancake-Lollies servieren.

ZUTATEN

für 8 Portionen

- ☐ 2 kinder Maxi King
- ☐ 1 Ei
- ☐ 3 TL brauner Zucker
- ☐ 100 g Mehl
- ☐ 1 Msp. Backpulver
- ☐ 80 ml Milch 1,5 % Fett
- ☐ 2 EL Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
- ☐ 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- ☐ 2 Haferkekse à 10 g
- ☐ 10 g gehackte Haselnüsse
- ☐ 2 EL Granatapfelkerne

Außerdem: 8 Eisstiele aus Holz

Portionen: 8

Pro Portion: 54 g

Pro Portion: 189 kcal