

Pfannkuchen am Stiel

Zutaten (für ca. 15-20 Waffeln):

- 125 g weiche Butter
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- Toppings nach Belieben, z.B. Schokoladenaufstrich, Puderzucker, Apfelmus
- Breite Holzstiele oder Holzlöffel

Zubereitung Teig:

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
2. Die Eier einzeln zugeben und gut verrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz in einer getrennten Schale mischen und dann unterrühren.
4. Die Milch langsam unterrühren.

Auf deiner BOWL:

1. Feuer anheizen und Plancha auflegen.
2. Ein paar Tropfen hitzebeständiges Fett auf die Plancha geben.
3. Einen Esslöffel Waffelteig auf die Plancha geben, den Holzstiel auf den Teig legen und noch einen Esslöffel Teig darauf geben.
4. Den Teig gut beobachten. Sobald keine Luftblasen mehr auf dem Teig sind, mit Spachtel und Wender wenden und von der anderen Seite backen.
5. Wenn die Waffel fertig ist: am Stiel anfassen, von der Plancha nehmen und mit dem Topping deiner Wahl genießen.

