

# Pfannkuchen Rezepte mit Eierlikör "Apfelpfannkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"

## Zutaten

(Eierlikör Pfannkuchen Rezept für ca. 6 Personen)

90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4-6 Äpfel (je nach Größe)  
120 g Mehl  
90 g Zucker  
45 g Butter  
3 Eier  
90 g Milch  
Zitronensaft  
Salz, Vanille, Zitronenabrieb  
Butter, Sonnenblumenöl zum Anbraten und Ausbacken  
Puderzucker zum Abpudern  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Anrichten



## Zubereitung

1. In einer Schüssel das Mehl, die Hälfte des Zuckers (45 g) und die Gewürze (Salz, Vanille, Zitronenabrieb) mit einem Schneebesen vermischen. Gleichzeitig werden die Eier getrennt und die Butter durch vorsichtiges Erwärmen flüssig gemacht. Mit dem restlichen Zucker das Eiklar in einer Küchenmaschine zu einem lockeren Eischnee schlagen. Die flüssige Butter und die Eigelbe dem Mehlgemisch zufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Danach in zwei weiteren Schritten auch die Milch und den Gelben Klassiker "VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör" unterrühren. Der nun glatten Masse wird auch noch der geschlagen Eischnee untergehoben.

2. Vorbereitung zum Backen: Ofen auf 170-180°C (Umluft) vorheizen. Zwei beschichtete und möglichst gleich große Pfannen bereitstellen, von denen eine ofenfest sein muss. (Haben Sie keine gleich großen Pfannen, so arbeiten Sie von der kleinen in die große Pfanne).

3. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft durchmischen, sodass sie später nicht unansehnlich nicht bräunen.

4. Die feuerfeste Pfanne in den Ofen geben. (Bitte denken Sie immer daran, die Pfanne aus dem Ofen stets mit einem Ofenhandschuh o. Ä. anzufassen!) Auf dem Herd die andere Pfanne gut erhitzen, etwas Öl zusetzen und die Apfelscheiben schön rund in die Pfanne einlegen und leicht von einer Seite anbraten.

5. Zum Glasieren verteilen Sie ein paar kleine Butterstücke und stauben die Äpfel mit Puderzucker ab. Für eine gleichmäßige Verteilung die Pfanne kreisförmig auf der Herdplatte bewegen – so bleiben die Äpfel, wie sie eingelegt wurden. Mit einer Schöpfkelle dann die Pfannkuchenmasse über die glasierten Äpfel verteilen. Backen Sie das Ganze leicht an und lösen Sie die Masse vom Rand zum Wenden.

6. Bereit zum Wenden: Die Pfanne aus dem Ofen (mit einem Küchekrep leicht geölt) wie einen Deckel mit dem offenen Rand auf den Rand der Anbratpfanne stülpen und mit einer kontrollierten, schnellen Bewegung die Pfannkuchenmasse von einer in die andere Pfanne stürzen.

7. Bevor Sie den Apfelpfannkuchen in den Ofen stellen, noch kurz am Rand des Pfannkuchens ein paar kleine Butterstücke verteilen und durch kreisförmiges Schwenken unter den Pfannkuchen verteilen. Dann die Pfanne für ca. fünf Minuten in den Ofen stellen, bis der Pfannkuchen gar ist.

[Link zum Rezept: Pfannkuchen Rezepte mit Eierlikör "Apfelpfannkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"](#)

## Pfannkuchen Rezepte mit Eierlikör "Apfelpfannkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"

8. Zum Schluss den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller rutschen lassen und leicht mit Puderzucker abstauben. Jetzt noch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Belieben anrichten.

Wir wünschen einen guten Appetit!

[Link zum Rezept: Pfannkuchen Rezepte mit Eierlikör "Apfelpfannkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)