

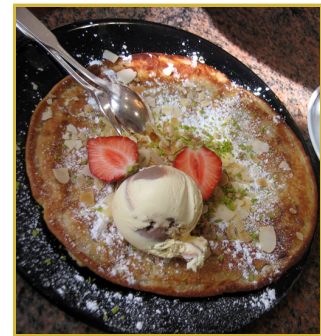
Fluffige Pfannkuchen. Erfrischend. Anders.

Zutaten

- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 g Mehl
- 150 g Buttermilch
- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 1TL Backpulver
- Prise Salz

Öl zum Braten

(Selbstgemachtes) Vanilleeis sowie Mandeln, Pistazien, Erdbeeren und Puderzucker zum Dekorieren.



Zubereitung

Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen.

Eier trennen, Eiweiß mit der Hälfte des VERPOORTEN Eierlikörs zu Schnee schlagen. Die zweite Hälfte des VERPOORTEN- Eierlikörs mit Buttermilch und Eigelb vermischen, dann den fluffigen Eierlikör-Eiweiß-Schnee unterheben. Trockene Zutatenmischung vorsichtig in die Masse unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Pfannkuchen ohne zu schwenken dick und fluffig ausbacken. Nach Belieben garnieren.

Die Kombination aus fluffigem Eierlikörpfannkuchen mit erfrischendem Eis und Erdbeeren hat unseren Freunden schon viele Sommerabende versüßt ...

Leser-Tipp

Eiweiss mit Eierlikör kurz mit Mixer aufschlagen - der Pfannkuchen wird so fluffig wie nie!

[Link zum Rezept: Fluffige Pfannkuchen. Erfrischend. Anders.](#)

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