

# Eierlikör-Mango-Pfannkuchen mit VERPOORTEN

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Pfannkuchenteig:

50 ml VERPOORTEN Original Eierlikör

200 g Mehl

150 ml Milch

4 EL Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 reife Mango

Butter zum Rausbacken

Puderzucker zum Bestäuben

Für die Eierlikörcreme:

50ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Becher Sahne

1 Becher saure Sahne

Puderzucker nach Geschmack

## Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz, vermischen. Eier mit der Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Ca. 30 Minuten quellen lassen. Mango schälen und in dünne Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Pfannkuchenteig dazugeben, die Mangoscheiben auf dem Pfannkuchen legen und goldbraun von jeder Seite anbraten. Den fertigen Pfannkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Eierlikörcreme für die Pfannkuchen:

Die Sahne steif schlagen und die saure Sahne glatt rühren. Alle Zutaten miteinander glatt rühren und dann mit dem Puderzucker abschmecken.

Die Pfannkuchen mit der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme servieren und evtl. noch etwas Zitronenabrieb darüber reiben.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Mango-Pfannkuchen mit VERPOORTEN](#)

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