

Erdbeer-Pfannkuchen mit Verpoorten

Zutaten

(für 4 Portionen):

Für den Pfannkuchen-Teig:

- 250 g Mehl
- 400 ml Milch
- 3 Eier
- 1 El Pflanzenöl
- 1 Messerspitze Salz
- 20 g Butter für die Pfanne

Dekoration der Pfannkuchen:

- 2 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 10 Erdbeeren
- 2 El Kakao
- 1 Tl lauwarmes Wasser
- 1 Becher Schlagsahne oder Sprühsahne

Zubereitung

1. Mehl, Milch, Eier, Pflanzenöl und Salz verquirlen und glatt streichen.
2. Die Butter in einer großen Pfanne auslassen und die Pfannkuchen gleichmäßig von beiden Seiten goldbraun backen.
3. Kakao mit 1 Tl lauwarmen Wasser glattstreichen.
4. Schlagsahne steif schlagen.
5. Pfannkuchen auf den Tellern halbieren und übereinander klappen und mit Erdbeeren und Schokosauce anrichten. Vorm Servieren mit Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dekorieren.

Leser-Tipp

Ist kinderleicht, schnell gemacht und schmeckt hervorragend zum Kaffee.



[Link zum Rezept: Erdbeer-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