

Frühtecarpaccio mit Mini-Eierlikör-Pfannkuchen auf Verpoorten-Schaum

Zutaten

für 6 schnell gemachte Desserts zu Ostern:

Für den Eierlikör-Pfannkuchenteig:

120 ml Milch

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Ei

100 g Mehl

Für den Eierlikör-Schaum:

2 Blatt Gelatine

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zum Verzieren:

Früchte nach Belieben

Dunkle Kuvertüre

VERPOORTEN ORIGINAL



Zubereitung

Ein einfaches und raffiniertes Rezept für unseren diesjährigen Osterbrunch. Tipp: Für Kinder einfach Vanillesoße statt VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nehmen.

Für den Verpoorten-Schaum:

Zuerst die Gelatine nach Anweisung einweichen. Anschließend in einem Topf bei geringer Hitze auflösen. Einen Esslöffel Verpoorten zugeben, verrühren und die Mischung zum restlichen Eierlikör zugeben. Nun mit einem Pürierstab sehr schaumig schlagen. Anschließend auf den Tellern verteilen und kühl stellen. Wer mag kann mit etwas geschmolzener Kuvertüre noch ein Muster einbringen.

Die Früchte in feine Scheiben schneiden, oder wer eher Stücke mag, kann auch das tun. Für die Pfannkuchen alle Zutaten mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. In einer Pfanne etwas Pflanzenöl heiß werden lassen, und etwas von dem Teig reingeben, und von beiden Seiten gold-gelb braten lassen. Die Größe der Pfannkuchen kann beliebig variiert werden, wir finden die kleine Variante zum Dessert sehr passend.

Nun die Pfannkuchen aufrollen und schräg in der Mitte teilen. Zusammen mit den Früchten alles schön auf dem Schaum anrichten, und nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre u. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verzieren.

Leser-Tipp

Die Ränder der Teller mit persönlichen Grüßen Verzieren, das bringt Freude an den Ostertisch! FROHE OSTERN!

[Link zum Rezept: Frühtecarpaccio mit Mini-Eierlikör-Pfannkuchen auf Verpoorten-Schaum](#)

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