

Blaubeer-VERPOORTEN-Pfannkuchen mit Avocado-Füllung

Zutaten

für acht Eierlikör-Pfannkuchen:

- 150 g Blaubeeren (fein püriert)
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Ei Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz

für die Eierlikörcreme-Füllung:

- 1 Avocado
- Saft von einer halben Zitrone
- 250 g Quark
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Ei Zucker
- 200 ml Sahne
- 1Pkg Sahnesteif

Deko: Blaubeeren und Zuckerperlen

Zubereitung

Für die Pfannkuchen alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, 20 Minuten ruhen lassen und dann in einer leicht gebutterten Pfanne 8 Pfannkuchen ausbacken.

Für die Füllung die Avocado schälen und mit Zitronensaft beträufeln, fein pürieren mit Quark, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Eierlikörcreme heben. Die Eierlikörcreme auf den Pfannkuchen verteilen, aufrollen und dekorativ anrichten.



[Link zum Rezept: Blaubeer-VERPOORTEN-Pfannkuchen mit Avocado-Füllung](#)