

Verpoorten-Pfannkuchen mit Pfiff – Retro-Rezepte mit dem gelben Klassiker

Zutaten

für die Soße:

1/4 l Milch

1 Pkg Vanillesoßenpulver ohne Kochen

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL Mandelblättchen

für die Pfannkuchen:

2 Eier

2 EL Mehl

1/8 l Milch

0,2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 EL Zucker

2 Pkg Vanillinzucker

50 g Butter

4 Bananen



Zubereitung

Vanillesoße nach Vorschrift zubereiten. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Für den Teig Eier mit Mehl, Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Aus diesen Zutaten 4 Pfannkuchen in Butter herausbacken. Die Bananen kurz anbraten und in die Pfannkuchen wickeln. Soße in die Pfannkuchen geben und mit Mandelblättern verzieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Pfannkuchen mit Pfiff – Retro-Rezepte mit dem gelben Klassiker](#)

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