

# Pfannkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinert

## Zutaten

2 Eier  
50 g Zucker  
50 g Butter  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
185 ml Naturjoghurt  
ein Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker und der geschmolzenen Butter schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auch dazugeben. Den Naturjoghurt nun einrühren, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Danach noch einen kleinen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben. Gegebenenfalls noch etwas Milch hinzufügen. Nun die Pfannkuchen in einer Pfanne mit wenig Sonnenblumenöl ausbacken. Guten Appetit!

## Leser-Tipp

Wenn der Teig zu fest ist, noch etwas Milch hinzufügen, bis er reißend vom Löffel fällt.

[Link zum Rezept: Pfannkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinert](#)

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