

# Kaffee-Eierlikör-Pfannkuchen an Blaubeerenmus

## Zutaten

Für 1 Portion

(in einer kleinen Pfanne mit ca. 21 cm Durchmesser):

1 Ei

100 g Mehl

50 ml frischgebrühter Kaffee oder Espresso (stärker im Geschmack)

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 ml Wasser (oder noch mehr Eierlikör oder Kaffee, je nach Geschmacksintensitätswunsch)

Etwas Bratmittel (Butter oder Ghee für die Pfanne)

100 g Blaubeeren

Ein paar Erdbeeren als Deko (oder zum Essen)

Kleinen Zweig Erdbeerenminze



## Zubereitung

Zuerst wird der Kaffee oder Espresso gebrüht. Von diesem nehmt ihr 50 ml und mixt ihn mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Abkühlen lassen.

Nun bereitet ihr den Pfannkuchenteig vor und gebt Mehl, Ei und die abgekühlte Espresso-Eierlikörmischung in euer Rührgerät. Wenn der Teig schön sämig, aber auch noch leicht flüssig ist, habt ihr die richtige Konsistenz. Eben wie bei normalem Pfannkuchenteig. In die Pfanne gebt ihr etwas Bratmittel (ich habe Ghee genommen), damit euer Pfannkuchen beim Backen nicht festklebt. Nun lasst ihr die eine Seite des Pfannkuchens in der Pfanne fest werden (goldbraun backen; Hitzestufe abhängig je nach Herd).

In der Zwischenzeit könnt ihr die Blaubeeren pürieren. Die Minz-Blätter könnt ihr optional hinzufügen. Sehr schön sehen noch ein paar Blätter Minze zur Dekoration aus.

Nun schnell die andere Seite des Pfannkuchens backen.

Voilà - nachdem euer Pfannkuchen fertig gebacken ist, könnt ihr ihn auf einem großen Teller anrichten. Dazu gebt ihr das Blaubeermus auf euren Pfannkuchen.

Wenn ihr mögt, könnt ihr noch "im Slalom" VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über das Blaubeermus träufeln. Zur Deko noch eine oder zwei Erdbeeren hinzulegen und das Minz-Blättchen on top.

Guten Appetit!

## Leser-Tipp

Wer schon mal in seinem Leben einen Pfannkuchen gebacken hat, für den ist dieses Rezept ein Kinderspiel!

[Link zum Rezept: Kaffee-Eierlikör-Pfannkuchen an Blaubeerenmus](#)

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)