

Schoko-Bananen-Pfannkuchen mit Eierlikörcreme

Zutaten

für 2 Personen:

Für die Eierlikörcreme:

165 ml Milch
165 ml Sahne
100 g Zucker
165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 g Speisestärke
2 Eigelbe
Zitronenabrieb
Mark von einer halben Vanilleschote
1 Prise Salz

Für den Pfannkuchenteig:

150 g Mehl
1 Prise Salz
250 ml Milch
2 Eier

Außerdem:

Etwas Butterschmalz oder Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 Bananen
Schokoraspel
Schokosauce

Zubereitung

Für die Eierlikörcreme Milch, Sahne und Zucker erwärmen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Speisestärke, Eigelbe, Zitronenabrieb, Vanille sowie Salz verrühren und zur Sahne-Mischung geben. Weiter erwärmen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Für den Pfannkuchenteig Mehl und Salz vermengen. Milch und Eier untermischen, bis eine glatte Masse entsteht. In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz o. Pflanzenöl erhitzen und eine Schöpfkelle Teig hineingeben. Die Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen.

Die Pfannkuchen vor dem Servieren mit Eierlikörcreme, Bananenscheiben und Schokoraspeln füllen und mit Schokosauce verzieren.



[Link zum Rezept: Schoko-Bananen-Pfannkuchen mit Eierlikörcreme](#)

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