

Poffertjes mit Eierlikörcreme und Himbeeren

Zutaten

für 4 Personen

Für die Eierlikörcreme:

165 ml Milch

165 ml Sahne

100 g Zucker

165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

30 g Speisestärke

2 Eigelbe

Mark 1/2 Vanilleschote

Abrieb von ¼ Zitrone

1 Prise Salz

Für die Poffertjes:

3 Eier

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

2 TL Backpulver

150 ml Milch

100 g frische Himbeeren

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Für die Eierlikörcreme Milch, Sahne und Zucker in einem Topf erwärmen. In einer Schüssel VERPOORTEN ORIGINAL, Speisestärke, Eigelbe, Vanille, Zitronenabrieb und Salz verrühren. Ebenfalls unter Rühren in den Topf geben und kurz erwärmen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und mit Frischhaltefolie abdecken.

2. Für die Poffertjes Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren. Zuerst Mehl und Backpulver und anschließend die Milch untermischen.

3. Eine Poffertjespfanne fetten und erhitzen. Ca. 1 EL Teig in jede Mulde füllen und von beiden Seiten goldbraun backen. Je zwei Poffertjes mit Eierlikörcreme füllen. Mit Himbeeren verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Wer keine Poffertjespfanne hat, kann auch einfach kleine Pfannkuchen in einer normalen Pfanne backen.

[Link zum Rezept: Poffertjes mit Eierlikörcreme und Himbeeren](#)

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