

Blaubeer-Pancakes mit VERPOORTEN Amaretto-Apricot

Zutaten

Für die Pancakes:

150 g Mehl

1 EL Zucker

1 TL Backpulver

2 Eier

1 Prise Salz

100 ml Milch

50 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

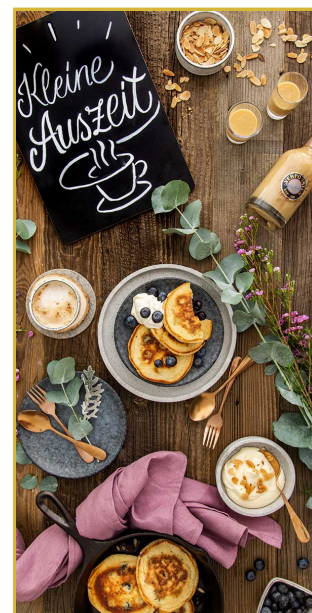
Etwas Butter

120 g Blaubeeren

Für die Creme:

150 g Mascarpone

50 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Mehl, Zucker, Eier, Backpulver, Salz, Milch und 50 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Aus je ein paar Löffeln Teig ca. 8 cm große Pancakes in die Pfanne geben.

Blaubeeren auf der Oberseite leicht in den Teig drücken. Je Seite 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Mascarpone mit restlichem VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren und zusammen mit den heißen Pancakes genießen.

[Link zum Rezept: Blaubeer-Pancakes mit VERPOORTEN Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de