

Eierlikör-Pancakes und Eierlikör-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Eierlikör-Eis (auch ohne Eismaschine herzustellen):

450 g Sahne

400 g gezuckerte Kondensmilch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

¼ TL gemahlene Vanille

Eierlikör-Pancakes:

190 g Mehl

1 Ei, Gr. M

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Milch

1 Pck. Vanillezucker



Zubereitung

Eierlikör-Eis:

Schlagt die Sahne steif und gebt die gemahlene Vanille dazu. Hebt nun die gezuckerte Kondensmilch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör portionsweise unter. Gebt die Masse in eine flache Gefrierdose und friert das Ganze für mindestens 24 Stunden ein.

Eierlikör-Pancakes:

Gebt alle Zutaten in eine Rührschüssel und rührt alles zu einem glatten Teig. Gebt den Teig portionsweise in eine gefettete Pfanne und bratet die Pancakes von beiden Seiten goldbraun an.

Fertigstellung:

Stapelt die Pancakes zu einem Turm, gebt 1 Kugel Eierlikör-Eis oben auf und beträufelt das Ganze mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Wer mag, gibt noch ein paar frische Erdbeeren dazu, fertig.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Pancakes und Eierlikör-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör](#)