

Verpoorten Bavesen

Zutaten

für 8 Verpoorten Bavesen

Für die VERPOORTEN-Eierlikör-Sauce:

400 ml Milch

1 Pck. Vanillezucker

20 g Speisestärke

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Etwas Frischhaltefolie

Für die Bavesen:

16 Scheiben Weißbrot

8 TL Pflaumenmus

8 TL Nutella

3 Eier

75 g Mehl

375 ml Milch

50 ml Sahne

1 Pck. Vanillezucker

4 EL Zucker

1 TL Zimt

Butterschmalz zum Braten



Zubereitung

Für die VERPOORTEN-Eierlikör-Sauce Speisestärke mit 3 EL der Milch verrühren. Restliche Milch in einem Topf mit Vanillezucker aufkochen. Die Speisestärke unter Rühren zur Milch in den Topf geben und nochmal kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und unter Rühren ca. 2 Minuten etwas abkühlen lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mit Frischhaltefolie bedecken und zur Seite stellen.

Für die Bavesen Ränder vom Weißbrot dünn abschneiden. Auf 8 Scheiben je einen TL Pflaumenmus und einen TL Nutella streichen. Brote mit je einer weiteren Scheibe bedecken und andrücken.

Das Mehl mit 1 Prise Salz mischen. Nach und nach unter ständigem Rühren erst die Milch und dann die Sahne mit dem Mehl vermengen. Vanillezucker und Eier verquirlen und unter die Milchmischung rühren. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Je nach Pfannengröße können 2 – 3 Bavesen gleichzeitig gebraten werden. Hierfür die Brote in die Ei-Milch-Mischung geben und kurz durchziehen lassen. Anschließend portionsweise im heißen Fett auf jeder Seite ca. 1-2 Minuten goldbraun braten. Herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Zucker und Zimt mischen. Die Bavesen damit bestreuen und warm mit der VERPOORTEN-Eierlikör-Sauce servieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten Bavesen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de