

Eierlikör-Pancakes

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Mehl
3 EL	Puderzucker
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
100 g	Butter
2	Eier
200 ml	Eierlikör
½ TL	Vanilleextrakt
2 EL	Milch
	Öl für die Pfanne

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- In einer großen Schüssel das Mehl, Puderzucker, Backpulver, Salz und Muskatnuss vermischen.
- Butter schmelzen.
- In einer zweiten Schüssel Eier schaumig schlagen und mit Eierlikör, Vanilleextrakt, Milch und geschmolzener Butter vermischen.
- Die Eiermischung zur Mehlmischung geben und vorsichtig unterheben.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Einen Schöpflöffel Pfannkuchen-Teig in die Pfanne geben und den Pancake 2 bis 3 Minuten auf jeder Seite goldbraun ausbacken. So nacheinander die Eierlikör-Pancakes fertig backen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 170 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
559 kcal	30,8 g	53 g	12 g	50,3 mg