



## PANCAKES MIT EIERLIKÖRSAHNE

Pancakes mit Eierlikörsahne – dekoriert mit frischen Früchten einfach lecker!



### Zubereitung

1. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.
2. Eigelb mit Diamant Brauner Zucker cremig aufschlagen. Milch dazugeben und unterrühren. Salz, Mehl und Backpulver unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Zuletzt Eischnee unterheben. Teig 15 Minuten ruhen lassen.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, drei kleine Kleckse Teig hineingeben und bei mittlerer Temperatur Pancakes goldbraun ausbacken. Sobald sich kleine Bläschen bilden, Pancakes wenden und von der anderen Seite backen. Teig vollständig abbacken.
4. Zum Servieren Sahne mit Zucker steif schlagen, dann Eierlikör unterrühren. Zusammen mit Pancakes servieren. Nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.

### Zutaten

2	Eier
30 g	Diamant Brauner Zucker
200 ml	Milch
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
3-4 EL	Öl zum Braten
200 g	Sahne
1 TL	Diamant Feinster Zucker
4 EL	Eierlikör

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.