



Süßer Ofenpfannkuchen



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 1249 kJ, 298 kcal, 36,0 g Kohlenhydrate, 9,73 g Eiweiß, 12,4 g Fett, 198 mg Cholesterin, 1,82 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Dutch Baby ist der neue Trend aus dem Ofen! In den USA ist dieser süße Pfannkuchen bereits seit langer Zeit ein beliebter Frühstücksklassiker. Angeblich soll dieser Ofenpfannkuchen jedoch aus Deutschland kommen und aus „Deutsch“ wurde einfach „Dutch“. Auch wir konnten diesem leckeren Trend natürlich nicht widerstehen und mussten den Ofenpfannkuchen selber ausprobieren. Unser Frühstücks-Baby wird mit leckeren Erdbeeren und Puderzucker getoppt und schmeckt einfach nur köstlich! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst eine ofenfeste Pfanne in die Mitte des Ofens stellen und ihn auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel die Eier, den Zucker und den Vanillezucker mit einem Mixer auf hoher Stufe schaumig schlagen. Dann die Milch und das Salz untermischen und anschließend das Mehl portionsweise unterheben. Nun den Teig für 10 Minuten ruhen lassen.

Step 2:

Wenn der Ofen vorgeheizt ist, kannst du die Butter in die sehr heiße Pfanne gegeben und die Pfanne schwenken, bis alles schön eingebuttert ist. Achtung: Die Pfanne ist natürlich sehr heiß, deswegen solltest du unbedingt Ofenhandschuhe tragen.

Step 3:

Jetzt den Teig in die heiße Pfanne gießen und den Ofenpfannkuchen 10 bis 15 Minuten goldbraun backen. In der Zeit kannst du die Erdbeeren vierteln und mit einem Esslöffel Zitronensaft und einem Esslöffel Puderzucker marinieren.

Step 4:

Den Ofenpfannkuchen aus dem Ofen nehmen, sofort mit Puderzucker besieben und mit Erdbeeren servieren.

Zutaten

Menge

3	Eier
160 ml	Milch
1 EL	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Mehl
1 Prise	Salz
30 g	Butter
200 g	Erdbeeren
½	Zitrone
2 EL	Puderzucker