

Ofenpfannkuchen

Gusseiserne Pfanne



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

3 Eier, Große M
1-2 EL Zucker
125 ml Milch
1/2 TL Vanille-Extrakt 1 Prise Salz
100 g Mehl
40 g Butter
Puderzucker zum Bestäuben
Früchte nach Geschmack

Gusseiserne Bratpfanne, 25 cm, bei 220°C Ober-/Unterhitze im Backofenvorheizen. Eier, Zucker, Vanille-Extrakt, Salz und Milch in die Nixe geben und kräftig aufschlagen.

Mehl mit Salz einrieseln lassen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Vorgeheizte gusseiserene Bratpfanne, 25 cm, auf das Kuchengitter stellen. Vorsicht! Wirklich sehr heiß.

Butter in die Pfanne geben und durch die Pfanne schwenken. Pfannkuchen-Teig in die Pfanne gießen und sofort wieder in den heißen Ofen auf das Backrost, unterste Schiene stellen. Ofenpfannkuchen goldbraun ausbacken. Backzeit: ca. 15-20 Minuten.

Ofenpfannkuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und Früchten garnieren.

Guten Appetit